ДОМАШНІЙ СТОЛЪ.

НОВАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА
О ПРИГОТОВЛЕНІИ
РАЗЛИЧНЫХЪ КУШАНІЙ,

МАРИНОВАНІЙ, СОЛЕНІЙ И ДОМАШНИХЪ НАПИТКОВЪ, СЪ САМЫМЪ ПОДРОБНЫМЪ ИЗЛОЖЕНІЕМЪ СПОСОБОВЪ ПРИГОТОВЛЕНІЯ, ТАКЪ ЧТО КАЖДЫЙ СОВЕРШЕННО НЕЗНАКОМЫЙ СЪ КУЛИНАРНЫМЪ ИСКУССТВОМЪ, МОЖЕТЪ ПРИ ЭТОМЪ РУКОВОДСТВѢ ПРИГОТОВЛЯТЬ СЪ УСПѢХОМЪ ВСЕ ЗДѢСЬ ИЗЛОЖЕННОЕ.

Составила
М. А.

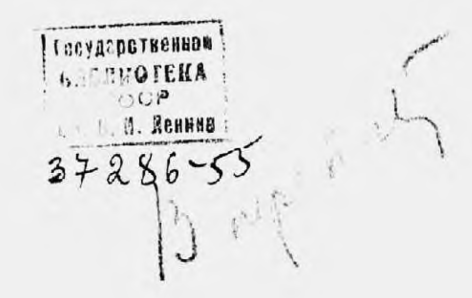
Въ двухъ частяхъ.





ТИПОГРАФІЯ А. А. КАРЦЕВА
Коммиссіонера ИМПЕРАТОРСКАГО Общества Любителей Естествознанія.
Москва. Покровка, д. Егорова.
1888.

Дозволено цензурою. Мая 5 дня 1887 г. Москва.





ПРЕДИСЛОВІЕ.

Издавая эту книгу, я имѣла цѣлью облегчить положеніе хозяекъ по части стола и кухни и особенно нашла это пригоднымъ въ настоящее время, потому именно, что всѣми безъ исключенія чувствуется большой недостатокъ въ такой прислугѣ, которая бы основательно знала поваренную часть и добросовѣстно исполняла эту обязанность. Книга эта издается не для богатыхъ людей, привыкшихъ къ поварскому изысканному столу, но для людей, располагающихъ небольшими средствами и принужденныхъ придерживаться экономіи и притомъ привыкшихъ къ столу русскому вкусному. Я старалась изложить записки мои о каждомъ кушаньѣ со всею послѣдовательностью и подробностю, дабы каждый указываемый мной способъ приготовленья былъ бы совершенно понятенъ, ибо неясное изложеніе влечетъ за собою порчу кушаній и безполезную трату припасовъ, чрезъ что навлекла бы на себя справедливое нареканіе. Испытавъ сама на приктикѣ неудобства отъ неяснаго изложенія во многихъ существу-

ющихъ руководствахъ, я старалась этого избѣгнуть, и потому считаю себя вправѣ просить всѣхъ тѣхъ, кто будетъ руководиться моими записками, исполнять изложенное въ нихъ съ точностью. ибо какъ всѣ тѣ кушанья, находящіяся въ моей книгѣ, такъ равно и соленья, маринованья, варка квасу, запеканки, наливки, варенья и разныя заготовки мною испытаны многократно и есть плодъ моей многолѣтней опытности.



ОГЛАВЛЕНІЕ.

Часть первая.

ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

Стр.

Горячія безъ мяса.

ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.

О приготовленіи разныхъ родовъ тѣста, объ опарѣ и фаршахъ.

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

Холодныя мясныя.

Рыбныя холодныя.

ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

Соуса.

ОТДѢЛЪ ПЯТЫЙ.

Жаркія мясныя.

Жаркія рыбныя.

Салаты.

ОТДѢЛЪ ШЕСТОЙ.

Пирожныя.

Часть вторая.

ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

Разныя питія.

ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.

Разныя соленья и маринованья.

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

Варенья, желе и смоквы.

ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

1. Совѣтъ хозяйкамъ.

1. Каждая хозяйка должна обращать вниманіе какъ можно чаще на посуду, въ особенности если для стряпни употребляется мѣдная посуда: какъ скоро внутри кастрюли покажутся красныя пятна или большія царапины, то въ ней готовить уже не слѣдуетъ, а отдать ее вылудить и когда кастрюлю вылудятъ, то налить въ нее воды и прокипятить; затѣмъ воду вылить, вытереть кастрюлю и тогда уже въ ней готовить.

2. Никакое кушанье не оставлять въ мѣдной посудѣ на ночь.

3. Хозяйка, желающая готовить по этой книгѣ, прежде должна изучить изложенныя здѣсь общія правила, дабы ей извѣстны были всѣ тѣ пріемы, касающіеся кушаній, о которыхъ изложено въ этой книгѣ.

2. Общія правила приготовленія горячихъ.

1. Для варки бульона брать кострецъ, или сѣкъ (такъ называемый бульонной говядиной), огузокъ, грудину (грудина особенно пригодна для щей).

2. Говядину, предназначенную въ кушанье, обмыть холодной водой, но отнюдь не держать ее долго въ водѣ, дабы она не вытянула изъ говядины сокъ, отчего говядина теряетъ вкусъ.

3. На одинъ фунтъ говядины берется три стакана (средней величины) воды (стаканъ долженъ вмѣщать въ себя 16 столовыхъ ложекъ).

4. Когда бульонъ съ варящимся мясомъ начнетъ кипѣть, то на поверхности собирающуюся отъ кипѣнія пѣну снимать шумовкой (плоской ложкой въ видѣ ситки). Когда же пѣна перестанетъ на поверхности образовываться, тогда, отставивъ бульонъ на край плиты, не давать ему сильно кипѣть, а чтобы чуть перебирался.

5. Такъ какъ во время кипѣнія бульона самые вкусные мясные соки собираются на поверхности, то должно тщательно наблюдать, чтобы бульонъ не сбѣжалъ; въ предупрежденіе этого зла не слѣдуетъ кастрюлю наливать полную, но чтобы вершка на два она была не полна. Если бульонъ сбѣжитъ, то его поправить очень трудно—онъ будетъ водянистъ и не вкусенъ.

6. Коренья, предназначенные въ супъ, оскоблить, вымыть въ холодной водѣ, но не давать въ ней лежать, ибо они вымокнутъ и потеряютъ свой вкусъ. Класть коренья въ бульонъ шинкованные и тогда, когда бульонъ процѣдятъ, класть въ него какъ коренья, такъ и говядину.

7. Для того, чтобы бульонъ былъ чистъ, должно класть въ него при началѣ варки лукъ со всѣмъ съ перьями: на 7 фунтовъ говядины кладется цѣлая крупная луковица, на 3½ фунта говядины луковица средней величины или ½ крупной луковицы. Когда же бульонъ подавать къ столу, тогда луковицу выкинуть.

8. Ставить бульонъ для варки нужно на сильно разгоряченную плиту.

9. Пропорція горячихъ въ этой книгѣ назначена на 10 человѣкъ; говядины кладется 7 фунтовъ; но должно принять во вниманіе, что для одного человѣка изъ 1 фунта говядины супъ или щи вкусныя нельзя сварить—во 1-хъ потому, что вода, налитая въ количествѣ 3 стакановъ на 1 фунтъ говядины, очень быстро выкипаетъ и испаряется, такъ какъ бульонъ въ началѣ варки долженъ сильно кипѣть: во 2-хъ довольно трудно было бы соразмѣрить съ количествомъ 1 фунта говядины всю остальную провизію и потому для одного человѣка или для двоихъ должно быть говядины въ количествѣ 2 или 3-хъ фунтовъ и воды лить 7 или 8 стакановъ, корешковъ брать по ¼ корешка, по ¼ луковицы, соображаясь съ тѣмъ количествомъ бульона, который будетъ вариться для одного, или для двоихъ, сообразно съ количествомъ на 10 человѣкъ.

Прилагаю при семъ табличку для справки на сколько персонъ сколько брать говядины и воды.

Количество персонъ.	Количество фунтовъ говядины.	Количество стакановъ воды *).
1	2	5
5	5	15
10	7	21
20	12½	28
30	16	38

*) Стаканъ долженъ вмѣщать въ себѣ 16 столовыхъ ложекъ.

Горячія мясныя.

№ 1. Супъ чистый бульонъ (на 10 человѣкъ).

Говядины 7 фунтовъ кострецa или огузка, обмывъ въ холодной водѣ, нарѣзать небольшими кусками, положить въ кастрюлю, туда же положить 1 крупную луковицу со всѣмъ съ перьями, посолить тремя чайными ложками соли, налить воды свѣжей 21 стаканъ, поставить на плиту, дать кипѣть, снимая пѣну рѣшетчатой плоской ложкой (шумовкой). Когда же пѣна перестанетъ всплывать, то кастрюлю отставить отъ сильнаго жара, такъ чтобы бульонъ чуть кипѣлъ; за $1\frac{1}{2}$ часа до обѣда говядину изъ бульона вынуть, лукъ же выкинуть, бульонъ процѣдить сквозь чистое волосяное ситко въ миску, кастрюлю ополоснуть и положить туда опять ту же говядину и нашинкованныхъ кореньевъ, а именно: петрушки, селлерея, моркови, всего по одному корешку; налить тѣмъ же процѣженнымъ бульономъ и поставить на плиту поближе къ краю, такъ чтобы слегка кипѣло; за полчаса до обѣда, кто пожелаетъ, можетъ влить туда $\frac{1}{2}$ рюмки хересу или мадеры и дать еще разъ слегка вскипѣть, а передъ подачею на столъ положить въ бульонъ 1 столовую ложку рубленой петрушечной зелени.

Провизія.

Говядины 7 фунтовъ	1 луковицу.
Петрушки, Селлерея, Моркови — по 1 корешку.	$\frac{1}{2}$ рюмки хересу или мадеры.

№ 2. Супъ на скорую руку (на 10 человѣкъ).

Взявъ говядины мягкой отъ огузка 6 фунтовъ, изрѣзать самыми мелкими кусочками, положить въ кастрюлю, налить свѣжей воды 18 стакановъ, посолить тремя чайными ложками соли, положить туда же 1 луковицу въ перьяхъ и $\frac{1}{2}$ корешка очищенной и нарѣзанной жеребейками петрушки, поставить варить, снимая пѣну плоской рѣшетчатой ложкой; черезъ $1\frac{1}{2}$ часа бульонъ готовъ; процѣдивъ его сквозь волосяное ситко, подавать съ гренками; а гренки дѣлаются слѣдующимъ образомъ: нарѣзать бѣлаго хлѣба тоненькими ломтиками, изрѣзать эти ломтики на небольшіе кусочки (такъ каждый ломтикъ на 4 части), намазать ихъ тончайшимъ слоемъ сливочнаго масла, посыпать протертымъ швейцарскимъ сыромъ, поставить въ шкапъ и дать имъ зарумяниться *).

Провизія.

Говядины 6 фунтовъ.	$\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба.
1 луковицу.	$\frac{1}{3}$ ф. швейцарскаго сыру.
$\frac{1}{2}$ корешка петрушки.	$1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки сливочнаго масла.
$\frac{1}{2}$ рюмки хересу.	

№ 3. Супъ пюре изъ риса (на 10 человѣкъ).

Взявъ бульонной говядины, т. е. ссѣку, 6 фунтовъ, мясо обмывъ помельче изрѣзать и кости изрубить, положить въ кастрюлю, посоливъ тремя

---

*) Въ этотъ бульонъ можно для вкуса за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда влить 1 рюмку хересу или мадеры; впрочемъ, кто какъ желаетъ.

чайными ложками соли, влить свѣжей воды 21 стаканъ, положить туда искрошенныхъ по $1/2$ корешку петрушки и селлерея, поставить варить, снимая чаще пѣну плоской рѣшетчатой ложкой. Между тѣмъ взять 2 чайныхъ чашки рису, промыть водахъ въ двухъ, выложить его въ другую кастрюлю небольшой величины, туда же положить 1 столовую ложку сливочнаго масла, посолить одною щепоткой соли, влить 4 чайныхъ чашки воды, поставить варить до тѣхъ поръ, пока рисъ совершенно разварится, тогда протерѣть его сквозь чистое сито, затѣмъ, смочивъ его бульономъ и перемѣшавъ, вторично протереть сквозь сито. Послѣ того и варившійся бульонъ процѣдить сквозь ситко въ миску, а кастрюлю ополоснуть, выложить туда протертый рисъ и, накативъ его процѣженнымъ бульономъ, варить на слабомъ огнѣ. Передъ отпускомъ ко столу влить въ миску $1/2$ стакана сливокъ, положить туда же 3 сырыхъ желтка, разболтать ихъ со сливками хорошенько, выливать въ эту жидкость бульонъ при безпрестанномъ мѣшаніи, дабы не было бобошекъ. Этотъ супъ подавать съ гренками; гренки же приготовить такъ, какъ сказано въ предшествовавшемъ 2 №.

Провизія.

Говядины 6 фунтовъ.	Рису 2 чайныхъ чашки.
Масла сливочнаго $2\,1/2$ ложки.	Сыру швейцарскаго $1/8$ фунт.
Сливокъ $1/2$ стакана.	Бѣлый хлѣбъ.
Яицъ 3 штуки.	
Селлерея, Петрушки — по $1/2$ корешку.	

Примѣчаніе. Процѣдивъ бульонъ, говядину и кости уже не класть опять въ супъ. Эту говядину можно отдать прислугѣ въ горячее.

№ 4. Супъ изъ шампиньоновъ, или изъ апенокъ (на 10 человѣкъ).

Говядины ссѣку 7 фунтовъ, обмывъ, изрѣзать самыми мелкими кусочками, кости помельче изрубить, положить все это въ кастрюлю, посолить тремя чайными ложками соли, положить туда же 1 луковицу въ перьяхъ, налить воды 21 стаканъ и поставить варить, снимая чаще пѣну. Между тѣмъ взять шампиньоновъ 15 штукъ средней величины, очистить ихъ, т. е. кожицу снять съ нихъ, внизу кругомъ корешка выскоблить, вымыть, изрубить, положить ихъ въ маленькую кастрюлю, налить на нихъ бульону неполную чайную чашку, поставить варить до мягкости; когда же они сдѣлаются очень мягки, тогда протерѣть всю эту массу сквозь сито, затѣмъ, положить опять въ кастрюлю какъ то, что протрется, такъ и то, что останется на ситѣ, и влить туда же бѣлаго соуса *) и сливокъ $1/2$ стакана, затѣмъ хорошенько проварить. А между тѣмъ, когда говядина въ бульонѣ совершенно разварится, тогда бульонъ процѣдить, кастрюлю ополоснуть, вылить туда процѣженный бульонъ, сложить туда же и соусъ съ шампиньонами; послѣ того супъ этотъ поставить на легкій огонь и дать минутъ 10 покипѣть. (Точно также дѣлается супъ изъ апенокъ, только апенки нужно какъ можно чище вымыть, дабы въ нихъ не осталось земли, и отдѣлить отъ нихъ прочь корешки). Этотъ супъ подавать съ гренками; а какъ гренки приготовить, смотри въ № 2 (супъ на скорую руку).

---

*) Соусъ бѣлый дѣлается такъ: растопить сливочнаго масла ложки $1\,1/2$ столовыхъ, всыпать туда муки ложки 2 при безпрестанномъ мѣшаніи, прибавить бульону съ $1/2$ чашки чайной и вскипятить раза два хорошенько.

Провизія.

Говядины 7 фунтовъ.	Муки 2 столовыхъ ложки.
Шампиньоновъ 15 штукъ (или апенокъ стакана 3).	1 луковицу.
Масла сливочнаго 2 столовыхъ ложки, если съ гренками, то $3^1/_2$ ложки.	$^1/_2$ бѣлаго хлѣба, $^1/_8$ фунта сыру } на гренки.

№ 5. Супъ изъ сладкаго телячьяго мяса (на 10 человѣкъ).

Взявъ говядины сѣку 6 фунтовъ, мясо, обмывъ, изрѣзать пемельче, а кости изрубить, положить въ чистую кастрюлю, всыпать туда соли 3 ложки, положить 1 луковицу небольшую въ перьяхъ и 1 корешокъ петрушки; затѣмъ, наливъ туда же свѣжей воды 21 стаканъ, поставить варить, снимая чаще пѣну плоской рѣшетчатой ложкой; когда же пѣна перестанетъ появляться, тогда бульонъ отъ сильнаго жара отодвинуть, такъ чтобы онъ чуть-чуть кипѣлъ. Между тѣмъ, промывъ 1 фунтъ сладкаго телячьяго мяса, положить въ чистую кастрюльку, на которую налить свѣжей воды 1 стаканъ и, отваривъ, откинуть его на рѣшето, а потомъ мясо изрубить; послѣ того распустить въ кастрюлькѣ сливочнаго масла 1 столовую ложку, положить въ нее изрубленное сладкое мясо и, всыпавъ туда же ложку муки, перемѣшать хорошенько и поставить на огонь, чтобы поджарилось, почаще мѣшая, дабы не пригорѣло; затѣмъ, отдѣливъ отъ варящагося бульона стакана $2^1/_2$, процѣдить сквозь ситко, влить въ сладкое мясо изъ процѣженнаго бульона $1^1/_2$ стакана и варить до совершенной мягкости, а остальной процѣженный бульонъ въ количествѣ 1 стакана вылить въ маленькую кастрюлю и положить туда мелкоискрошенной спаржи штукъ 10, варить до мягкости; передъ самымъ обѣдомъ бульонъ процѣдить сквозь волосяное сито въ миску, откинувъ говядину и кости прочь, выложить въ супъ сладкое мясо и спаржу, размѣшать хорошенько и отпускать.

Провизія.

Говядины 6 фунтовъ.	Муки 1 ложку.
Сладкаго телячьяго мяса 1 ф.	Петрушки 1 корешокъ.
Спаржи 10 штукъ.	1 луковицу.
Сливочнаго масла 2 ложки или $^1/_8$ фунта.	

№ 6. Супъ изъ куръ (на 10 человѣкъ).

Взять двѣ курицы покрупнѣе и пожирнѣе, выпотрошить ихъ слѣдующимъ образомъ: разрѣзать вдоль ниже грудной кости мякоть, вынуть всю внутренность; кишки и пузырь выкинуть прочь, а почки избить тупьемъ ножа и снять съ нихъ кожицу, разрубить куръ на нѣсколько частей (частей на 10); обмывъ эти куски въ свѣжей водѣ, сложить въ кастрюлю, туда же положить почки отъ куръ и если возможно фунта 2 изрубленныхъ мозговыхъ говяжьихъ отъ сѣка костей, 1 корешокъ изрѣзанной петрушки, 1 небольшую луковицу въ перьяхъ, посолить 3 чайными ложками соли, налить 21 стаканъ воды и поставить варить, снимая чаще пѣну плоской рѣшетчатой ложкой; когда же пѣна перестанетъ всплывать, тогда бульонъ отставить отъ сильнаго огня и дать чуть-чуть кипѣть до тѣхъ поръ, пока куриное мясо уварится до мягкости; затѣмъ, все мясо вынуть, бульонъ процѣдить, кастрюлю ополоснуть, положить туда опять куски куръ,

предварительно обмывъ съ нихъ накипь, вылить туда процѣженный бульонъ, поставить на плиту такъ, чтобы кипѣлъ. Если угодно, можно всыпать за часъ до обѣда $1/2$ чайной чашки манныхъ крупъ и кипятить слегка для того, чтобы крупа разварилась и не была сыра, или $1/2$ чайной чашки рису, промыть водахъ въ двухъ, разварить въ особой кастрюлечкѣ, вливъ туда 1 стаканъ бульону, посоливъ одной щепоткой соли и положивъ туда 1 столовую ложку сливочнаго масла, и когда рисъ будетъ совершенно мягокъ, выложить его передъ отпускомъ въ миску и вылить на него супъ, положивъ туда же и куски курицы.

Провизія.

Куръ 2 штуки.	Рису или манныхъ крупъ $1/2$ чайной чашки.
Костей 2 фунта.	1 луковицу.
Петрушки 1 корешокъ.	
Масла сливочнаго 1 ложку.	

№ 7. Супъ лапша (на 10 человѣкъ).

Говядины костреца 7 фунтовъ разрѣзать части на 4, ополоснувъ, положить въ кастрюлю, туда же положить 1 небольшую луковицу со всѣмъ съ перьями, посолить 3 чайными ложками соли, налить свѣжей воды 21 стаканъ и поставить варить, снимая чаще пѣну. Когда же пѣна перестанетъ всплывать, отставить кастрюлю отъ сильнаго огня, такъ чтобы чуть кипѣлъ бульонъ. Между тѣмъ взять муки $1/2$ фунта, просѣять сквозь сито, высыпать ее на чистую пирожную доску, сдѣлать въ мукѣ ямку, влить туда 1 сырое яйцо и 3 столовыхъ ложки воды и, всыпавъ соли 2 чайныхъ лож-

ки, замѣсить тѣсто и натирать его до тѣхъ поръ, какъ будетъ очень круто; тогда его раскатать какъ только возможно тоньше, сложить вчетверо и нашинковать мельче; затѣмъ, растрепавъ его по доскѣ, дать подсохнуть. Когда говядина въ бульонѣ уварится, а именно: когда сдѣлается довольно мягка, тогда ее вынуть, обмыть, дабы на ней не было накипи, разрѣзать порціонными кусками, бульонъ процѣдить, луковицу выкинуть, кастрюлю ополоснуть, сложить туда говядину и, выливъ на нее бульонъ, поставить на плиту и дать чуть кипѣть; за часъ до обѣда всыпать туда лапшу и кипятить, но не очень сильно до самаго обѣда, дабы лапша не была сыра.

Провизія.

Говядины 7 фунтовъ.	1 луковицу.
Муки $1/2$ фунта.	Петрушки 1 корешокъ.
Яицъ 1 штуку.	

№ 8. Супъ съ зеленью (на 10 человѣкъ).

Говядины костреца 7 фунтовъ, обмывъ, положить въ кастрюлю, налить воды 21 стаканъ, такъ чтобы кастрюля вершка на два была не полна, посолить тремя чайными ложками соли, положить туда же 1 луковицу въ перьяхъ, поставить варить, снимая чаще пѣну. Между тѣмъ изрѣзать на куски 10 штукъ спаржи, положить въ небольшую кастрюльку, налить туда же стаканъ воды или бульону и разварить. Цвѣтной капусты 1 кочешокъ раздѣлить на нѣсколько небольшихъ частей и тоже сварить отдѣльно въ небольшомъ количествѣ бульона, изрѣзать помельче 1 корешокъ петрушки, $1/2$ корешка селлерея, 1 корешокъ парея. Когда говяди-

на нѣсколько уварится, вынуть ее, смыть съ нея накипь, изрѣзать на куски, бульонъ процѣдить, кастрюлю ополоснуть, сложить туда говядину, спаржу, цвѣтную капусту и искрошенные и обмытые въ холодной водѣ коренья, выливъ туда и процѣженный бульонъ, поставить варить такъ, чтобы чуть кипѣло; за полчаса до обѣда положить туда листковъ 20 шпинату и влить туда же 1 рюмку мадеры или хересу.

Провизія.

Говядины 7 фунтовъ.	Петрушки 1 корешокъ.
Спаржи или гороху $1/4$ ф.	Шпинату $1/8$ фунта.
Капусты цвѣтной 1 кочешокъ	1 луковицу.
Селлерея, Парея — по 1 корешку.	Мадеры 1 рюмку.

Примѣчаніе. Вмѣсто спаржи можно отварить точно также молодого сахарнаго гороха.

№ 9. Супъ съ потрохами (на 10 человѣкъ).

Говядины костреца 5 фунтовъ, обмывъ, положить въ кастрюлю, посолить 3 чайными ложками соли, положить туда же одну луковицу въ перьяхъ, налить воды 21 стаканъ, такъ чтобы кастрюля вершка на два была не полна, поставить варить на сильный огонь, снимая чаще пѣну. Между тѣмъ гусиный потрохъ вычистить какъ можно лучше, а именно: пупокъ разрѣзать, кожицу съ него снять, и вычистить его; печенку побить тупой стороной ножа и снять съ нея кожу; голову и крылышки опалить на огнѣ, дабы не было на нихъ перьевъ,

и затѣмъ, весь вычищенный потрохъ вымыть какъ можно чище въ холодной водѣ; очистивъ отъ кожи 2 соленыхъ огурца, изрѣзать, поджарить въ сливочномъ маслѣ (для этого берется 1 дессертная ложка сливочнаго масла). Когда говядина довольно уварится, тогда ее вынуть, очистить отъ накипи, изрѣзать небольшими кусками, бульонъ процѣдить, лукъ откинуть прочь, кастрюлю ополоснуть, сложить туда изрѣзанную говядину, потрохъ, поджаренные огурцы и еще $1/2$ корешка изрѣзанной петрушки и, выливъ туда же процѣженный бульонъ, поставить варить, такъ чтобы кипѣлъ, но не очень сильно; за полчаса до обѣда можно всыпать 1 рюмку манныхъ крупъ.

Провизія.

Говядины 5 фунтовъ.	Сливочнаго масла 1 столовую ложку.
1 гусиный потрохъ.	Манныхъ крупъ 1 рюмку.
1 луковицу.	
Петрушки $1/2$ корешка.	

№ 10. Разсольникъ изъ почекъ (на 10 человѣкъ).

Говядины костреца 6 фунтовъ, обмывъ и разрѣзавъ части на 3, положить въ кастрюлю, посолить 2 чайными ложками соли, положить туда же 1 луковицу въ перьяхъ, налить воды 21 стаканъ и поставить варить, снимая чаще пѣну. Пока бульонъ варится, взять 1 говяжью почку или двѣ телячьихъ почки, изрѣзать маленькими кусочками, также изрѣзать 2 соленыхъ огурца (предварительно очистивъ ихъ отъ кожи), распустить въ кастрюлечкѣ 1 столовую ложку сливочнаго масла, положить туда изрѣзанныя почки и огурцы, посыпать мукой

(муки 1 столовую ложку) и поджаривать, чаще мѣшая, дабы не пригорѣло. Когда же говядина довольно уварится, тогда ее вынуть, очистить отъ накипи, изрѣзать порціонными кусками, бульонъ процѣдить сквозь чистое волосяное ситко, кастрюлю ополоснуть, положить въ нее изрѣзанную говядину, поджаренныя почки съ огурцами, вылить туда же процѣженный бульонъ, поставить опять варить, не давая сильно кипѣть; за полчаса до обѣда влить туда 1 рюмку мадеры и слегка прокипятить.

Провизія.

Говядины 6 фунтовъ.	Масла сливочнаго 1 столовую ложку.
Почекъ говяжьихъ 1 штуку, если же телячьихъ почекъ, то 2 штуки.	Муки 1 столовую ложку.
Огурцовъ 2 штуки.	1 луковицу.
	Мадеры 1 рюмку.

№ 11. Похлебка изъ говядины или телятины (на 10 человѣкъ).

Взявъ говядины костреца 6 фунтовъ (или телячьей грудины 6 фунтовъ), обмыть, разрѣзать части на 3 и положить въ кастрюлю, посолить 3 чайными ложками соли, положить туда же 1 луковицу безъ перьевъ, налить 21 стаканъ воды и поставить варить, снимая чаще пѣну. Когда пѣна перестанетъ всплывать на верхъ, тогда говядину вынуть, очистить отъ накипи, изрѣзать порціонными кусками, бульонъ процѣдить сквозь чистое волосяное ситко, кастрюлю ополоснуть, положить въ нее изрѣзанную говядину (или телятину), искрошить штукъ 6 или 7 очищеннаго картофеля (средней величины), туда же положить и вылить на все

это процѣженный бульонъ, подправивъ 2 столовымя ложками муки. Подправа дѣлается такъ: отлить ложки 4 бульона, остудить, всыпать туда 2 столовыхъ ложки муки, разболтать, чтобы не было бобошекъ, и вылить въ бульонъ, поставивъ на огонь часа на полтора такъ чтобы слегка кипѣло.

Провизія.

Говядины или телятины 6 фунтовъ.	Муки 2 столовыхъ ложки.
Картофеля 6 штукъ.	1 луковицу.

№ 12. Солянка изъ говядины (на 10 человѣкъ).

Взявъ 5 фунтовъ говядины краю, вырѣзать изъ этой говядины мякость, обмывъ и изрѣзавъ на маленькіе кусочки, обвалять въ мукѣ; между тѣмъ, нагрѣвъ до сильнаго жара сковородку, распустить на ней десертную ложку сливочнаго масла и положить изрѣзанную кусочками говядину, затѣмъ посолить и поджаривать, часто мѣшая, до тѣхъ поръ, пока говядина зарумянится. Оставшуюся говядину, обмывъ вмѣстѣ съ костями, помельче изрубить, положить въ кастрюлю, всыпать туда соли 1 чайную ложку, налить воды 8 стакановъ и поставить варить. Образующуюся при кипѣніи пѣну почаще снимать плоской рѣшетчатой ложкой. Затѣмъ, когда говядина разварится, бульонъ процѣдить. Между тѣмъ искрошить $^1/_4$ луковицы средней величины, разогрѣть сковороду до сильнаго жара, положить туда $^1/_2$ ложки масла, искрошенный лукъ и поджаривать, размѣшивая до тѣхъ поръ, пока лукъ зарумянится; затѣмъ выложить поджаренный лукъ въ кастрюлю, не сливая туда масло изъ подъ лука,

сложить туда же поджаренную говядину, прибавивъ перцу зеренъ 5 и 1 стаканъ квасу (если квасъ не кисель, то прибавить еще 1 десертную ложку уксуса) и вылить туда же приготовленный процѣженный бульонъ, подправивъ его 2 столовыми ложками муки. Подправа дѣлается такъ: отлить ложки 4 бульону, остудить, всыпать туда 2 столовыхъ ложки муки, разболтать, чтобы не было бобошекъ, и вылить въ солянку и, прокипятивъ все это въ продолженіи 5 минутъ, поставить на полчаса въ шкапъ для того, чтобы солянка нѣсколько устоялась.

Провизія.

Говядины 5 фунтовъ.	Перцу 5 зеренъ.
Муки ложки 3.	Масла сливочнаго 1 столовую ложку.
1/4 луковицы.	
Квасу стаканъ.	

№ 13. Щи изъ кислой капусты (на 10 человѣкъ).

Взявъ говядины костреца или грудины 7 фунтовъ, обмыть ее, разрѣзать на 4 части, положить въ кастрюлю, посолить 3 чайными ложками соли, налить воды 21 стаканъ и, положивъ туда же, 1 луковицу средней величины со всѣмъ съ перьями, поставить варить на сильномъ огнѣ, снимая чаще пѣну и наблюдая, чтобы бульонъ не сбѣжалъ; когда же пѣна перестанетъ всплывать, тогда бульонъ отодвинуть отъ сильнаго жара, такъ чтобы чуть кипѣлъ. Между тѣмъ взять кислой рубленой капусты 5 деревянныхъ ложекъ верхомъ, отжать и если очень кисла, то проварить ее въ водѣ, затѣмъ откинуть на рѣшето и когда вода стечетъ и капуста остынетъ, тогда ее снова отжать и выложить въ чистую кастрюлю, посыпать 2 столовыми ложками муки и, прибавивъ туда же 1 столовую ложку масла сливочнаго, поставить на огонь, поджаривать капусту минутъ 10, чаще мѣшая, чтобы не пригорѣла. Когда же говядина въ бульонѣ уварится до мягкости, тогда ее вынуть, очистить отъ накипи, изрѣзать порціонными кусками, бульонъ процѣдить, кастрюлю ополоснуть, выложить въ эту кастрюлю поджаренную капусту, изрѣзанную говядину и, выливъ туда же процѣженный бульонъ, поставить опять на плиту, но не давать очень сильно кипѣть, а такъ чтобы слегка кипѣлъ. Къ нимъ подавать сметану.

Провизія.

Говядины 6 фунтовъ.	1 луковицу.
Капусты 5 ложекъ.	Муки 2 столовыхъ ложки.
Масла сливочнаго 1 столовую ложку.	Сметаны 1 фунтъ.

Примѣчаніе. Если капуста не очень кисла, то ее не проваривать въ водѣ, а прямо отжавъ, поджарить какъ сказано.

№ 14. Щи зеленыя (на 10 человѣкъ).

Говядины костреца или грудины 6 фунтовъ, обмывъ, разрѣзать на 3 или 4 части, положить въ кастрюлю, посолить 3 чайными ложками соли, налить воды 21 стаканъ, такъ чтобы кастрюля была вершка на 2 не полна, положить 1 луковицу средней величины въ перьяхъ, поставить варить, снимая

чаще пѣну; въ другую налить воды стакановъ 10 и тоже поставить на огонь; эта вода для варки зелени. Между тѣмъ, взявъ шпинату 2 фунта и щавелю (фунтъ) или крапивы 3 фунта, перебрать, т. е. отдѣлить отъ сорной травы и отъ сору, вымыть какъ можно чище, перемѣняя раза четыре воду, дабы не оставалось на ней земли; затѣмъ положить зелень въ приготовленный кипятокъ и, разваривъ оную до совершенной мягкости, откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ; потомъ протереть ее сквозь чистое сито, выложивъ въ чистую кастрюлю, положить туда же масла сливочнаго 1 столовую ложку и муки 2 столовыхъ ложки, размѣшать и поставить на огонь, поджаривать, почаще мѣшая, минутъ 15. Затѣмъ, когда говядина въ бульонѣ уварится до мягкости, ее изъ бульона вынуть, обмыть съ нее накипь, разрѣзать порціонными кусками, бульонъ процѣдить сквозь волосяное ситко, кастрюлю ополоснуть, положить туда разрѣзанную кусками говядину, поджаренную зелень и, выливъ туда же процѣженный бульонъ, кипятить на легкомъ огнѣ часа полтора; при отпускѣ къ столу, положить въ миску 3 сырыхъ желтка и $^1/_2$ чайной чашки сливокъ, разболтать хорошенько и вливать туда же понемногу щи, мѣшая желтки со сливками ложкою, дабы желтки не заварились и не образовались бобошки.

Провизія.

Говядины 6 фунтовъ.	Яицъ 3 штуки.
Зелени 3 фунта.	Сливокъ $^1/_2$ чашки чайной.
Муки 2 столовыхъ ложки.	1 луковицу.
Масла 1 столовую ложку.	

№ 15. Щи изъ свѣжей капусты (на 10 человѣкъ).

Взявъ говядины костреца или грудины 7 фунтовъ, обмыть, раздѣлить на 4 части и положить въ чистую кастрюлю, туда же положить 1 луковицу со всѣмъ съ перьями, посолить 3 чайными ложками соли и, наливъ свѣжей воды 21 стаканъ, поставить на огонь и варить, снимая чаще пѣну. Когда же пѣна перестанетъ всплывать на верхъ, тогда кастрюлю отъ сильнаго жара отодвинуть, такъ чтобы бульонъ чуть кипѣлъ. Между тѣмъ взять кочанъ капусты (если большой, то половину кочна, если же средней величины, то цѣлый кочанъ), верхушку срѣзать прочь, а остальную капусту изрѣзать небольшими кусками, положить въ чистую кастрюлю и туда же положить изрѣзанныхъ ломтиками кореньевъ, а именно: моркови 1 штуку, $^1/_2$ рѣпы и $^1/_4$ свеклы средней величины, ложки 2 столовыхъ сливочнаго масла, все это поджарить; во время поджариванья подсыпать муки 2 столовыхъ ложки, чаще мѣшая, поджаривать до тѣхъ поръ, какъ капуста сдѣлается совершенно мягка, тогда влить въ нее 1 стаканъ квасу и чашку чайную бульона, закрыть крышкой и оставить слегка кипѣть и прѣть часа два. Когда говядина въ бульонѣ уварится до мягкости и пѣна перестанетъ всплывать на верхъ, тогда говядину вынуть, очистить отъ накипи, изрѣзать порціонными кусками, бульонъ процѣдить, откинувъ лукъ прочь, кастрюлю ополоснуть, положить туда изрѣзанную говядину, поджаренную капусту съ кореньями и со всею жидкостью, вылить туда же процѣженный бульонъ, поставить варить часа на полтора на самомъ слабомъ огнѣ, такъ чтобы чуть кипѣли, но болѣе прѣли. Къ нимъ подавать сметану или сливки—кто какъ желаетъ.

Провизія.

Говядины 7 фунтовъ.	Свеклы $1/_4$ штуки.
Капусты 1 кочанъ.	Квасу 1 стаканъ.
Муки 2 ложки.	Масла сливочнаго 2 столовыхъ ложки.
1 луковицу.	Сметаны $1/_2$ фунта или сливокъ 1 стаканъ.
Рѣпы $1/_2$ штуки.	
Моркови 1 штуку.	

№ 16. Борщъ (на 10 человѣкъ).

Взявъ говядины костреца 6 фунтовъ, обмыть, разрѣзать на 3 или 4 части, положить въ чистую кастрюлю, посолить 2 чайными ложками соли, 1 луковицу со всѣмъ съ перьями и затѣмъ, наливъ туда же свѣжей воды 21 стаканъ, поставить на довольно сильный огонь, чтобы кипѣло; во время кипѣнія чаще снимать пѣну. Когда пѣна перестанетъ всплывать на верхъ, тогда кастрюлю отъ сильнаго жара отодвинуть, такъ чтобы бульонъ чуть кипѣлъ. Между тѣмъ изрѣзать мелкими жеребейками 1 свеклу средней величины, $1/_2$ рѣпы небольшой, капусты $1/_4$ кочна средней величины, положить все это въ другую чистую кастрюлю, прибавивъ туда же масла сливочнаго $1/_2$ столовыхъ ложки и все это поджарить, чаще мѣшая, дабы капуста и коренья не подгорали; когда капуста и коренья сдѣлаются довольно мягки, посыпать ихъ мукой въ количествѣ 2 столовыхъ ложекъ и продолжать поджаривать при безпрестанномъ мѣшаніи до совершенной мягкости; затѣмъ, вливъ туда 1 стаканъ квасу (если же квасъ не киселъ, то прибавить 3 чайныхъ ложки уксусу), закрыть кастрюлю крышкой, отодвинуть отъ сильнаго жара, такъ чтобы чуть кипѣло. Между тѣмъ, взявъ сосисокъ 1 фунтъ, положить на сковороду,

подлить воды столько, чтобы дно сковороды было покрыто на $1/_2$ пальца и проварить въ этой водѣ сосиски, поворачивая ихъ, съ одного бока на другой, затѣмъ воду со сковороды слить прочь, а на сковороду подъ сосиски положить сливочнаго масла 1 столовую ложку и поджарить ихъ, поворачивая до румяности. Когда же говядина въ бульонѣ довольно уварится, тогда ее вынуть, смыть съ нея накипь, изрѣзать порціонными кусками, бульонъ процѣдить сквозь волосяное ситко, кастрюлю ополоснуть, выложить въ нее изрѣзанную говядину, поджареную капусту съ кореньями и жидкостью и еще положить туда же $1/_2$ фунта ветчины, изрѣзанной кусочками, вылить на все это процѣженный бульонъ и, поставивъ на огонь, дать минутъ 8 довольно сильно кипѣть, а затѣмъ, отодвинувъ отъ сильнаго жара, наблюдать, чтобы чуть кипѣло. За $1/_4$ часа до обѣда сосиски изрѣзать на небольшіе куски и опустить ихъ тоже въ кастрюлю съ борщемъ, но масло изъ подъ сосисокъ не сливать туда. Къ этому горячему подавать сметану.

Провизія.

Говядины 6 фунтовъ.	1 луковицу.
Ветчины $1^1/_2$ фунта.	Муки 2 столовыхъ ложки.
Сосисокъ 1 фунтъ.	Масла сливочнаго $2^1/_2$ столовыхъ ложки.
Капусты $1/_4$ кочна.	Квасу 1 стаканъ.
Рѣпы $1/_2$ штуки.	Сметаны 1 фунтъ.
Свеклы 1 штуку.	

Горячія безъ мяса.

№ 17. Уха (на 10 человѣкъ).

Взявъ ершей штукъ 30, пескарей столько же, налима одну штуку средней величины и, если воз-

можно, стерлядей небольшихъ штуки 2, всю рыбу выскоблить ножемъ противъ чешуи, выпотрошить слѣдующимъ образомъ: разрѣзать у каждой рыбы брюшко вдоль, у маленькихъ рыбъ выдавить внутренность пальцемъ, сдѣлать это осторожнѣе, чтобы не раздавить пузырь съ желчью, у большихъ же рыбъ, разрѣзавъ брюшко вдоль, вынуть оттуда кишки, желчные пузыри, икру и печенки, желчные пузыри и кишки выкинуть прочь, а икру и печенки, а также и рыбу промыть, перемѣнивъ при этомъ раза три воду; затѣмъ, наливъ въ чистую кастрюлю свѣжей воды 18 стакановъ и прибавивъ $^1/_2$ луковицы безъ перьевъ, 1 изрѣзанный корешокъ петрушки, 3 чайныхъ ложки соли, поставить на огонь, дабы вода вскипѣла; когда же вода будетъ кипѣть ключемъ, то опустить въ нее вычищенную рыбу, а также и икру съ печенками и дать сильно кипѣть съ $^1/_4$ часа, наблюдая, чтобы уха не сбѣжала; по прошествіи означеннаго времени отодвинуть кастрюлю отъ сильнаго жара на столько, чтобы она чуть кипѣла до тѣхъ поръ, пока рыба совершенно сварится, т. е. будетъ мягка, тогда уху совсѣмъ отодвинуть отъ жара для того, чтобы она вовсе не кипѣла и только бы настаивалась и не простыла. Передъ отпускомъ къ столу, выливъ ее въ миску, посыпать рубленою зеленью петрушки. Къ ней подавать покрошенный маленькими кусочками лимонъ.

Провизія.

Ершей 30 штукъ.	Петрушки 1 штуку.
Пескарей 30 штукъ.	$^1/_4$ луковицы.
Налима 1 штуку.	Лимона $^1/_8$ штуки.

Примѣчаніе. Уха еще вкуснѣе будетъ, если ее сдѣлать на куриномъ бульонѣ. Уху такимъ же образомъ можно приготовлять и изъ другой рыбы, какую только можно достать.

№ 18. Солянка изъ рыбы (на 10 человѣкъ).

Взявъ 4 фунта соленой или малосольной рыбы, какой угодно—осетрины, севрюги или бѣлуги, обмывъ ее *), разрѣзать на небольшіе кусочки, обвалять въ мукѣ, затѣмъ растопить на сковородѣ масла сливочнаго 1 столовую ложку и, сложивъ туда изрѣзанную рыбу, поджаривать, чаще мѣшая, до тѣхъ поръ, пока рыба зарумянится, тогда ее отставить отъ огня. Взять капусты кислой 6 деревянныхъ ложекъ, положить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы она чуть покрыла капусту, и, поставивъ на огонь, слегка проварить; затѣмъ, откинувъ ее на рѣшето, дать стечь водѣ, потомъ капусту отжать, прибавивъ въ нее еще 2 ложки сырой отжатой капусты и $^1/_2$ искрошенной луковицы; положивъ все это въ чистую кастрюлю, прибавить туда 2 ложки столовыхъ сливочнаго масла, посыпать мукой въ количествѣ 2 столовыхъ ложекъ, поставить на огонь и поджаривать до тѣхъ поръ, пока капуста сдѣлается совершенно мягка, тогда ее сложить въ кастрюлю, опустивъ туда же и поджаренную рыбу, налить воды кипяченой 15 стакановъ, положить перцу зеренъ 8 и 1 лавровый листъ и варить до тѣхъ поръ, пока рыба уварится.

Провизія.

Рыбы 4 фунта.	$^1/_2$ луковицы.
Масла сливочнаго 3 столовыхъ ложки	Перцу 8 зеренъ.
	1 лавровый листокъ.

*) Если рыба будетъ очень солона, то прежде чѣмъ начинать готовить ее, должно положить часа на 2 въ квасъ, и затѣмъ уже, обмывъ, рѣзать на кусочки.

Примѣчаніе. Если готовится совершенно постный столъ, тогда вмѣсто сливочнаго масла должно класть подсолнечнаго или горчичнаго и капусту не поджаривать.

№ 19. Похлебка изъ картофеля (на 10 человѣкъ).

1/8 фунта бѣлыхъ грибовъ вымыть чище, положить въ кастрюлю, налить туда 4 стакана свѣжей воды, всыпать соли 3 чайныхъ ложки и поставить варить до тѣхъ поръ, пока грибы сдѣлаются очень мягки, тогда ихъ вынуть, изрѣзать помельче и опять положить въ тотъ же отваръ, прибавивъ воды кипяченой стакановъ 9, картофеля очищеннаго и изрѣзаннаго помельче штукъ 10 средней величины, 1/2 луковицы изрѣзанной и поставить варить; между тѣмъ распустить въ другой кастрюлькѣ масла сливочнаго 1/2 ложки, всыпать туда муки 2 столовыхъ ложки и поджаривать въ продолженіи 10 минутъ при безпрерывномъ мѣшаніи. Затѣмъ, выложивъ эту подправку въ грибной бульонъ, зарить до тѣхъ поръ, пока картофель совершенно уварится, т. е. будетъ мягокъ.

Провизія.

Грибовъ 1/8 фунта.	Масла сливочнаго 1/8 фунта
Картофелю 10 штукъ.	Муки 2 ложки.
1/2 луковицы.	

Примѣчаніе. Если похлебку нужно постную, то употреблять вмѣсто сливочнаго масла постное.

№ 20. Щи изъ свѣжей капусты со снитками.

Взявъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ штукъ 7 небольшихъ, вымыть ихъ почище, положить въ кастрюлю, налить на нихъ свѣжей воды 4 стакана, поставить варить до тѣхъ поръ, какъ грибы сдѣлаются мягки, тогда ихъ вынуть, изрѣзать помельче и положить опять въ отваръ, прибавивъ туда 10 стакановъ воды кипяченой, поставить опять на огонь, но не давая сильно кипѣть. Между тѣмъ взять кочанъ капусты (если маленькій, то цѣлый, если средней величины, то 1/2 кочна), верхушку срѣзать прочь, остальное же изрѣзать на мелкія части, положить ихъ въ чистую кастрюлю, туда же положить 1/4 свеклы средней величины изрѣзанной, 1/2 моркови тоже изрѣзанной и 1/2 луковицы, затѣмъ прибавивъ масла сливочнаго 1/2 столовыхъ ложки, муки 2 столовыхъ ложки, поставить на огонь и поджарить, чаще мѣшая до мягкости. Затѣмъ всю эту массу выложить въ грибной бульонъ, размѣшать хорошенько и варить до обѣда, не давая очень сильно кипѣть. Къ этимъ щамъ можно подавать сметану и поджаренную рыбу какую угодно, леща или снитковъ. Снитки приготовляются такъ: ихъ нужно хорошенько вымыть водахъ въ двухъ, затѣмъ, обвалявъ ихъ въ мукѣ, положить на сковороду, на которой предварительно распустить сливочнаго масла 1 ложку и. посоливъ снитки, поджаривать ихъ, чаще мѣшая до тѣхъ поръ, какъ они зарумянятся.

Провизія.

Грибовъ сухихъ 8 штукъ.	Масла сливочнаго 1/8 фун.
Капусты 1 кочанъ.	Свеклы 1/4 штуки.
1 луковицу.	Моркови 1/2 штуки.

Примѣчаніе. Кто желаетъ, можетъ вмѣсто сливочнаго масла положить постнаго—какого угодно

№ 21. Щи изъ кислой капусты съ поджареной рыбой.

Бѣлыхъ сухихъ грибовъ штукъ 8 некрупныхъ вымыть почище водахъ въ двухъ, положить въ кастрюлю и, наливъ свѣжей воды стакана 4, поставить варить. Между тѣмъ, взять капусты 8 деревянныхъ ложекъ, если капуста очень кисла, то, отдѣливъ отъ нея 6 ложекъ, проварить въ водѣ и затѣмъ откинуть ее на рѣшето; когда вода стечетъ съ капусты и она остынетъ, тогда отжать ее и, соединивъ съ остальною капустою, которую тоже отжать, положить въ кастрюлю, прибавивъ туда масла сливочнаго 1$^1/_2$ ложки столовыхъ, $^1/_2$ луковицы искрошенной и, посыпавъ 2 столовыми ложками муки, поджаривать при непрерывномъ мѣшаніи до тѣхъ поръ, пока капуста сдѣлается мягка. Когда грибы уварятся, тогда, вынувъ ихъ, изрѣзать помельче и снова опустить въ прежній отваръ, выложивъ туда и поджаренную капусту, прибавить воды 10 стакановъ и, всыпавъ 3 чайныхъ ложки соли, поставить все вмѣстѣ и варить до обѣда, не давая очень сильно кипѣть. Къ этимъ щамъ подавать поджареную рыбу леща или снитки; жареный лещь разрѣзывается на куски и опускается въ щи при подачѣ къ столу.

Провизія.

Капусты 8 ложекъ.	Муки 2 столовыхъ ложки, если угодно.
Грибовъ 8 штукъ.	Леща 1 штуку.
Масла сливочнаго $^1/_4$ фунта.	
$^1/_4$ луковицы.	

№ 22. Щи зеленыя безъ мяса (на 10 человѣкъ).

Налить въ чистую кастрюлю воды, вскипятить ее. Между тѣмъ, взявъ шпинату 2 фунта, щавелю 1$^1/_2$ фунта, перебрать эту зелень, т. е. очистить ее отъ корней и сору, промыть водахъ въ трехъ, затѣмъ, положивъ ее въ приготовленный кипятокъ, варить до тѣхъ поръ, пока зелень будетъ мягка, тогда откинуть ее на рѣшето; когда же вода стечетъ, протереть сквозь сито; затѣмъ выложить въ чистую кастрюлю и, прибавивъ туда 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 2 столовыхъ ложки муки и 3 чайныхъ ложки соли, размѣшавъ все это, поставить поджаривать минутъ 15, чаще мѣшая; послѣ того влить въ эту зелень стакановъ 10 или 11 кипяченой воды, дать еще покипѣть минутъ 10 и отпуская къ столу зализонить, т. е. разболтать 3 сырыхъ желтка съ 1 чайною чашкою сливокъ, вылить эти сливки въ миску и туда же выливать зеленыя щи понемногу, мѣшая при вливаніи ихъ со сливками и желтками для того, чтобы желтки не заварились крупинками. Къ этимъ щамъ можно подавать свареныя въ крутую яйца.

Провизія.

Шпинату 2 фунта.	Сливокъ 1 чайную чашку.
Щавелю 1$^1/_2$ фунта.	Яицъ 3 штуки.
Масла сливочнаго $^1/_8$ фун.	Если же ко щамъ подавать вареныя, то еще яицъ 10.
Муки 2 столовыхъ ложки.	

№ 23. Супъ изъ гороха (на 10 человѣкъ).

Вымыть хорошенько сухихъ бѣлыхъ грибовъ штукъ 8, положить въ кастрюльку, налить туда свѣжей воды 4 стакана и, всыпавъ соли 3 чайныхъ ложки, поставить варить до тѣхъ поръ, пока грибы уварятся. Между тѣмъ взять гороху $^1/_2$ фунта, вымыть водахъ въ двухъ и разварить его въ солноватой водѣ до мягкости; потомъ откинуть на

рѣшето, а затѣмъ протереть сквозь сито и сложить его въ чистую кастрюлю, прибавивъ туда же масла сливочнаго 2 столовыхъ ложки *) и $^1/_4$ искрошенной луковицы средней величины, поставить на огонь и поджаривать при безпрерывномъ мѣшаніи минутъ 10. Когда же грибы уварятся, тогда ихъ вынуть, изрѣзать помельче, опустить опять въ тотъ же отваръ, выложивъ туда поджареный горохъ, размѣшать хорошенько и, прибавивъ кипяченой воды стакановъ 10 или 11, поставить на $^1/_2$ часа поварить.

Провизія.

Гороха $^1/_2$ фунта.
Масла сливочнаго $^1/_8$ фун.
$^1/_4$ луковицы.

ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.

О приготовленіи разныхъ родовъ тѣста, объ опарѣ и фаршахъ.

Приступая къ изложенію способовъ печенія, я нахожу необходимымъ прежде объяснить способъ приготовленія изъ дрожжей, воды и муки, массы, называемой опарою.

№ 1. Объ опарѣ.

Опара приготовляется изъ дрожжей жидкихъ или сухихъ, смотря по тому, какія возможно достать.

*) Если же въ постный день, то постнаго масла, какого угодно, 1 столовую ложку.

Изъ жидкихъ дрожжей ставить опару съ вечера, а изъ сухихъ ставить часа за три до приготовленія тѣста.

а) Приготовленіе опары изъ жидкихъ дрожжей.

Вечеромъ часовъ въ 10, взявъ процѣженныхъ сквозь сито дрожжей 1 чайную чашку, вылить ихъ въ каменную банку ($^1/_4$ ведерную) или въ небольшую чистую кадочку, налить туда же холодной воды 2 стакана и, насыпавъ просѣянной крупичатой муки столько, чтобы вышло жидковатое тѣсто, размѣшать какъ можно тщательнѣе лопаткой (веселкой). Накрыть полотномъ, завязать и сверхъ полотна еще накрывъ чѣмъ нибудь потеплѣе, оставить до утра; къ утру опара поднимется и будетъ готова для приготовленія тѣста.

б) Приготовленіе опары изъ сухихъ дрожжей.

Взявъ сухихъ дрожжей величиною съволодскій орѣхъ ($2^1/_2$ золотника), положить въ горшекъ (стакановъ въ 6), размять; налить туда же воды 2 стакана и, всыпавъ просѣянной муки $^3/_4$ стакана, тщательнѣе размѣшать; затѣмъ, накрывъ чистымъ полотномъ вдвое, завязать и поставить въ теплое мѣсто для того, чтобы опара скорѣе и лучше взошла; чрезъ 2 или 3 часа опара будетъ готова, т. е. взойдетъ. Эта опара будетъ употреблена для приготовленія тѣста; но опару эту можетъ замѣнить сырое калачное тѣсто, и я совѣтую людямъ, живущимъ въ городахъ, вмѣсто опары брать сырое калачное тѣсто и на немъ точно такъ же, какъ на опарѣ, приготовлять различнаго рода печенія.

№ 2. Кислое тѣсто для пироговъ или пирожковъ.

Взять сырого калачнаго тѣста въ количествѣ 3-хъ калачей или одинъ стаканъ опары, приготовленной какъ сказано выше подъ буквою (б).

Муки $1^1/_2$ фунта.	Яицъ 6 штукъ.
Масла коровьяго $^3/_4$ фун.	Молока $1^1/_2$ стакана.

Масло коровье растопить, дать остыть до теплоты парнаго молока, затѣмъ вылить въ маленькую кадочку или въ чистую кастрюлю, влить туда же 1 стаканъ цѣльнаго нехолоднаго молока, всыпать просѣянной муки 3 стакана, соли 3 чайныхъ ложки, положить яицъ 6 штукъ и калачное тѣсто или вмѣсто калачнаго тѣста стаканъ опары, затѣмъ, всю эту массу тщательнѣе размѣшавъ лопаткой (веселкой) и выбивъ, накрыть чистымъ полотенцемъ вдвое, завязать и поставить въ теплое мѣсто часа на $3^1/_2$, чтобы тѣсто взошло. Когда же тѣсто взойдетъ, т. е. поднимется, выложить его на пирожную доску, предварительно посыпанную мукой, оставшеюся отъ $1^1/_2$ фунтовъ и бить его до тѣхъ поръ, пока на немъ будутъ образовываться тонкіе пузыри *), затѣмъ оставить его на пирожной доскѣ, накрывъ чистымъ полотенцемъ вдвое, дабы оно разстоялось, т. е. еще немного поднялось; часа за $1^1/_2$ до обѣда это тѣсто раскатать скалкой и въ средину раскатаннаго тѣста выложить приготовленный фаршъ, затѣмъ, сложивъ его въ извѣстную форму пирога, защипать край съ краемъ, обмазать сырымъ разболтаннымъ яйцомъ, усыпать толчеными сухарями

*) Бить тѣсто слѣдующимъ образомъ: поднять его и бросить съ силой на доску и опять поднять и опять бросить, такъ продолжать до появленія пузырей.

(изъ бѣлаго хлѣба) и, сложивъ на желѣзный листъ, смазать масломъ, сажать въ печь или шкафъ. Если пирогъ сверху будетъ подгорать, то накрыть его бумагой, опрыснутой водой. [Если же нужно сдѣлать пирожки, тогда это тѣсто раздѣлить на небольшіе кусочки (величиною съ куриное яйцо), раскатать ихъ, наложить на каждый раскатанный кусочекъ фаршъ, защипать и печь.]

Примѣчаніе. Для обмазыванія пирога яйцомъ должно взять 2 перышка и, связавъ ихъ вмѣстѣ, сдѣлать въ родѣ кисти. Въ печь сажать пирогъ или пирожки должно въ такую температуру, чтобы брошенная туда щепоть муки не сгорала, а только бы пожелтѣла.

№ 5. Слоеное тѣсто.

Просѣянной муки 2 ф.	Рому 1 рюмку средней величины.
Масла сливочнаго 2 фунта.	Холодной воды 1 стаканъ.
1 яйцо.	

Масло изрѣзать ломтями толщиною въ мѣдный пятакъ; отъ муки отдѣлить 1 стаканъ на подмѣстку; затѣмъ остальную муку высыпать на пирожную доску, сдѣлать въ серединѣ муки ямку и влить въ эту ямку 4 стакана приготовленной воды, 1 рюмку рому, положить 1 яйцо сырое и 3 чайныхъ ложки соли; все это мѣшать хорошенько, соединяя съ мукой, такъ чтобы образовалось тѣсто; затѣмъ тѣсто это натирать въ оставшейся на доскѣ мукѣ до тѣхъ поръ, пока мука вотрется вся и образуется крутое тѣсто, тогда раскатать его скалкой во всѣ стороны, такъ чтобы образовался кругъ, на который уложивъ приготовленное ломтиками масло, загнуть этотъ кругъ съ четырехъ сторонъ, такъ чтобы масло было закрыто, и бить тѣсто скалкой до тѣхъ

поръ, пока масло соединится съ нимъ; тогда опять раскатать и, вновь уложивъ масломъ и также загнувъ съ четырехъ сторонъ, опять бить; такъ повторить раза четыре, пока масло употребится все. Послѣ того раскатать тѣсто толщиною въ палецъ, вырѣзать изъ него правильный кругъ величиною съ мѣдное блюдо или сковороду (смотря по тому, на чемъ придется печь) и, положивъ этотъ кругъ на смазанное масломъ мѣдное блюдо или на сковороду, вынесть его зимою на морозъ, а лѣтомъ на ледъ, и оставить тамъ стоять по крайней мѣрѣ на 1 часъ времени. Обрѣзки же, оставшіеся отъ тѣста, соединить въ одну лепешку, затѣмъ раскатавъ эту лепешку, вырѣзать кружечки величиною съ блюдечко, загнуть края и защипать въ видѣ вотрушекъ, положить ихъ на смазанную масломъ сковороду и также выставить на холодъ или на ледъ. Когда печь истопится и мука брошенная въ печь въ количествѣ двухъ щепотокъ горѣть быстро не будетъ, т. е. если мука въ печи тотчасъ же не почернѣетъ, тогда сажать приготовленное тѣсто въ печь и когда оно въ печи зарумянится, накрыть бумагой, опрыснутой водою, дабы тѣсто не подгорѣло, продержать въ печи съ часъ времени, затѣмъ посмотрѣть, если тѣсто пропеклось, вынуть его и, уложивъ вареньемъ, посыпать сахаромъ и подавать.

Примѣчаніе. Пропорція этого сладкаго пирога на 10 человѣкъ.

№ 4. Сдобное тѣсто.

Просѣянной муки $2^1/_2$ фунта.	Сметаны 3 ложки столовыхъ.
Масла сливочнаго $1^1/_4$ ф.	1 яйцо.

Высыпавъ муку на пирожную доску, сдѣлать въ серединѣ муки ямку, влить туда $1^1/_2$ стакана холодной воды, положить сметаны 3 столовыхъ ложки, яйцо и, посоливъ 3 чайными ложками соли, вымѣшивать, соединяя постепенно вылитую жидкость съ мукой до тѣхъ поръ, пока образуется довольно крутое тѣсто; тогда оставшуюся на доскѣ муку отодвинуть въ сторону, а тѣсто продолжать натирать круче, подсыпая при натираніи почаще муки, дабы оно не приставало къ рукамъ и къ доскѣ; затѣмъ сдѣлать изъ натертаго тѣста большую лепешку, положить на нее толстый слой масла и опять натирать это тѣсто, пока масло соединится съ тѣстомъ; тогда вновь сдѣлать лепешкой и, опять уложивъ масломъ, продолжать натирать до тѣхъ поръ, пока вотрется вся взятая мука и масло; тогда раскатать это тѣсто толщиною въ палецъ и вырѣзать правильный кругъ; оставшіеся обрѣзки, соединивъ въ одну массу, раскатать скалкой и вырѣзать второй кругъ на 1 вершокъ менѣе перваго круга, затѣмъ первый кругъ тѣста положить на смазанную масломъ сковороду, загнуть края, выложить въ этотъ кругъ приготовленный фаршъ, закрыть вторымъ кругомъ и, соединивъ края верхняго круга съ нижнимъ кругомъ, защипать и сажать въ шкафъ или въ печь часа на $1^1/_2$ или нѣсколько болѣе, наблюдая, чтобы онъ не подгорѣлъ, и потому когда пирогъ зарумянится сверху, тогда закрыть его смоченной бумагой и оставить допекаться.

№ 5. Разныя начинки и фарши.

а) Фаршъ съ вязигой и рыбой для кулебяки и растегаевъ.

Провизія.

Везиги 1/4 фун.	Масла сливочнаго 1/2 фун.
Манныхъ крупъ 1/4 фун.	1/2 луковицы.
Судака фунта 4.	

Вязигу разварить въ водѣ до мягкости, тогда вынувъ ее изрубить какъ можно мельче. Сварить не очень крутую кашу изъ манныхъ крупъ и остудить ее. Судака разварить въ соленой водѣ хорошенько, такъ чтобы кожу съ него легко было снять; когда же онъ разварится, вынуть его, кожу съ него снять, мясо отдѣлить отъ костей и изрубивъ смѣшать съ приготовленной вязигой и съ остывшей манной кашей, прибавивъ въ этотъ фаршъ поджареннаго въ маслѣ луку (съ 1/2 луковицы) и 6 столовыхъ ложекъ растопленнаго, но не горячаго сливочнаго масла; затѣмъ, посоливъ по вкусу, тщательнѣе размѣшать и, выложивъ на тѣсто, укрыть этотъ фаршъ семгой, нарѣзанной мелкими, тонкими кусочками. (Тѣсто для кулебяки смотри выше во второмъ отдѣлѣ № 2).

б) Фаршъ изъ телятины и сладкаго мяса для паштета, пирога и пирожковъ.

Взявъ телятины фунта 2, изрубить какъ можно мельче, затѣмъ положить на разогрѣтую сковороду сливочнаго масла 1 столовую ложку, распустить его и, выложивъ въ него изрубленную телятину, поджаривать, чаще мѣшая до тѣхъ поръ, пока телятина ужарится, тогда ее остудить; между тѣмъ взявъ фунта 1 1/2 сладкаго телячьяго мяса обмыть,

положить въ маленькую кастрюльку, налить стакана два воды и, поставивъ на огонь, кипятить минутъ 5; потомъ вынувъ его остудить и мелко изрубить; затѣмъ, распустивъ въ кастрюлькѣ столовую ложку сливочнаго масла, выложить туда изрубленное сладкое мясо, всыпать 1 столовую ложку муки и, перемѣшавъ все, поставить на огонь—поджаривать минутъ 15, чаще мѣшая; когда же эта масса поджарится, тогда влить туда бульону 1/2 чашки чайной и столько же сливокъ, потомъ прокипятить хорошенько и затѣмъ, остудивъ, соединить съ телячьимъ фаршемъ и выложить на тѣсто.

в) Фаршъ изъ телятины со свѣжими грибами для паштета.

Фаршъ изъ телятины сдѣлать точно такъ, какъ сказано въ этомъ же № подъ буквою б), и затѣмъ вмѣсто сладкаго мяса положить въ телячій фаршъ свѣжихъ грибовъ, бѣлыхъ или березовыхъ, приготовленныхъ слѣдующимъ образомъ: перебрать грибы, т. е. порченые выкинуть, а хорошіе оставить, вымывъ ихъ водахъ въ двухъ, изрубить, положить на сковороду и влить воды столько, чтобы покрылось только дно сковороды, затѣмъ когда грибы прокипятъ хорошо, тогда взявъ, смотря по количеству ихъ, масла сливочнаго (напр. на 2 десятка грибовъ средней величины 1 ложку столовую), поджарить ихъ чаще мѣшая и когда грибы на вкусъ не будутъ отзываться сыростью, то влить въ нихъ 1/2 чашки чайной сливокъ и еще разъ прокипятивъ, смѣшать съ телячьимъ фаршемъ и по остуженіи фаршъ этотъ выложить на приготовленное тѣсто. Для паштета тѣсто должно дѣлать слоеное.

г) Фаршъ изъ говядины.

Взявъ говядины мягкой отъ костреца фунта 2½, изрубить, положить на сковороду, распустивъ предварительно на сковородѣ ½ ложки сливочнаго масла, поджаривать, чаще мѣшая до тѣхъ поръ, пока говядина нѣсколько потемнѣетъ; затѣмъ изрѣзать помельче ½ луковицы и тоже поджаривъ въ маслѣ на особой сковородѣ, соединить этотъ лукъ съ поджареннымъ фаршемъ, посолить 2 чайными ложками соли и, посыпавъ немного перцу, перемѣшать и остудивъ, выложить на раскатанное тѣсто, защипать и печь. Такой фаршъ кладутъ обыкновенно въ пирогъ или пирожки изъ кислаго тѣста.

д) Фаршъ изъ капусты съ яйцами.

Взявъ ½ кочна капусты свѣжей, изрѣзать, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето; когда остынетъ, изрубить какъ можно мельче; затѣмъ изрубить также ½ луковицы, положить капусту и лукъ на сковороду, прибавить туда 3 ложки сливочнаго масла и 3 чайныхъ ложки соли и, перемѣшавъ, поджаривать при безпрестанномъ мѣшаніи до мягкости; между тѣмъ сварить яицъ штукъ 5 въ крутую, изрубить мельче и, смѣшавъ съ поджаренной капустой, разложить на тѣсто для пирога или пирожковъ.

е) Фаршъ изъ моркови съ яйцами.

Сварить нѣсколько штукъ моркови и нѣсколько штукъ яицъ въ крутую; изрубивъ какъ то, такъ и другое, положить туда масла сливочнаго растопленнаго столько, чтобы было довольно сдобно, и посоливъ хорошенько, размѣшать и выложить на тѣсто.

ж) Фаршъ изъ рису съ курицей для курника.

Взять молодую курицу и, разрѣзавъ брюшко вдоль, выпотрошить ее (т. е. вынуть изъ нея кишки, пузырь, печень и проч.), затѣмъ вымывъ положить въ кастрюлю средней величины, налить воды стакановъ 9, посолить и поставить варить до тѣхъ поръ, пока курица уварится, т. е. будетъ мягка; тогда ее вынуть и разрубить на мелкія части. Между тѣмъ взявъ рису 2 чайныхъ чашки, вымыть, положить въ кастрюлю, прибавивъ туда сливочнаго масла 2 столовыхъ ложки, налить воды стакана 4 и разварить этотъ рисъ до мягкости; когда же вода вся выкипитъ и рисъ будетъ совершенно мягкій, тогда его остудить. Сварить 8 яицъ въ крутую, изрубить мельче, смѣшать ихъ съ разваренными рисомъ и намаслить посдобнѣе; затѣмъ выложить на тѣсто, уложить кусками курицы и, посыпавъ рубленой зеленью, закрыть крышкою изъ тѣста и защипать. Сажать довольно въ жаркую печь; когда хорошо сверху зарумянится, прикрыть смоченной бумагой и дать еще пропечься снизу. Для большаго вкуса прибавить туда соуса (смотри ниже подъ буквою *з*), только вливать этотъ соусъ тогда, когда пирогъ испечется, и для вливанія нужно вырѣзать сверху въ серединѣ пирога отверстіе. Тѣсто же для курника дѣлается сдобное (смотри отд. 2, №4).

з) Вкусная подлива въ фаршъ.

Масла сливочнаго 2 столовыхъ ложки растопить въ кастрюлѣ и всыпать туда 2 столовыхъ ложки муки, поджарить чаще мѣшая, затѣмъ дать остыть и влить туда же стакана 4 бульона говяжьяго и, поставивъ на огонь, кипятить до тѣхъ поръ, пока

останется втрое меньше; тогда эту кастрюлю поставить на ледъ и, положивъ туда еще сливочнаго масла ложки 2 столовыхъ, вытягивать лопаткой до тѣхъ поръ, пока остынетъ и масло соединится съ означеннымъ соусомъ. Эта подлива даетъ хорошій вкусъ всѣмъ мяснымъ фаршамъ. Ее можно сдѣлать дня за два или за три и до употребленія беречь ее въ фаянсовой посудѣ на льду.

и) Фаршъ изъ рису съ грибами.

Взявъ рису 1 чайную чашку, промыть его въ свѣжей водѣ и, высыпавъ въ небольшую кастрюлю, посолить; потомъ, наливъ воды $2^1/_2$ стакана, поставить варить до тѣхъ поръ, пока рисъ сдѣлается совершенно мягокъ; между тѣмъ взять сухихъ грибовъ бѣлыхъ штукъ 6 средней величины, обмыть ихъ водой, положить въ другую небольшую кастрюлю и, наливъ въ нихъ стакана $1^1/_2$ воды, поставить варить до мягкости; затѣмъ искрошить помельче $^1/_2$ луковицы, поджарить на сковородѣ въ маслѣ; когда же грибы уварятся, т. е. сдѣлаются очень мягки, тогда ихъ откинуть на рѣшето, дабы вода стекла, и затѣмъ изрубить какъ можно мельче; рисъ, уварившійся до мягкости, тоже откинуть на рѣшето, когда вода съ него стечетъ, тогда снявъ рисъ съ рѣшета на блюдо, смѣшать его съ изрубленными грибами и съ поджареннымъ лукомъ и, вливъ туда $^1/_2$ чайной чашки какого угодно постнаго масла, тщательнѣе размѣшать и выложить на приготовленное тѣсто, которое защипать и печь.

№ 6. Вотрушки съ творогомъ.

Творогу фунта 2 протереть сквозь рѣшето, положить туда ложки 4 сметаны, ложки 2 густыхъ сливокъ, 3 яйца сырыхъ, ложки 2 столовыхъ мел-

каго сахара и, перемѣшавъ хорошенько, раскладывать на кружки, вырѣзанные изъ сдобнаго тѣста (смотри выше отд. 2, № 4); потомъ эти кружки загнуть, защипать и сажать въ печь.

№ 7. Сдобный хлѣбъ.

Взявъ сырого калачнаго тѣста въ количествѣ 4 калачей, положить въ чистую кастрюлю, влить туда парного молока 1 стаканъ, растопленнаго хорошаго коровьяго масла $^3/_4$ стакана, остуженнаго до теплоты парного молока, туда же положить 1 стаканъ сахару мелкаго, 6 яицъ, 1 фунтъ муки крупичатой просѣянной и, посоливъ 3 чайными ложками соли, выбить эту массу лопаткой какъ можно лучше; затѣмъ, накрывъ его чистымъ полотномъ и завязавъ, поставить поближе къ теплой печкѣ для того, чтобы тѣсто лучше взошло; когда же оно взойдетъ, т. е. поднимется (что совершается въ продолженіи 2-хъ или $2^1/_2$ часовъ), тогда выложить его на пирожную доску и бить въ продолженіи $^1/_2$ часа слѣдующимъ образомъ: поднявъ его повыше, бросить на доску; если оно будетъ приставать къ доскѣ, то доску посыпать мукой, затѣмъ выбитое тѣсто раздѣлить на 3 равныя части, дать имъ форму круглыхъ хлѣбовъ и, накрывъ ихъ чистымъ полотенцемъ вдвое, дать постоять часа $1^1/_2$, потомъ, сложивъ ихъ на желѣзный листъ усыпанный мукой, ставить часа на $1^1/_2$ въ печь или шкафъ, когда они зарумянятся прикрыть ихъ смоченной бумагой.

№ 8. Сдобныя лепешки.

Муки крупич. 2 ф.	Сметаны 2 стол. лож.
Масла сливоч. 1 ф.	

Муку просѣянную высыпать на пирожную доску, сдѣлать ямку, влить туда 1 стаканъ воды холодной, положить сметаны 2 столовыхъ ложки и 3 чайныхъ ложки соли и соединить рукою воду съ мукой осторожнѣе, дабы мука не прорвалась и вода не разлилась по доскѣ; когда же вода съ мукой соединится на столько, что образуется тѣсто, тогда муку отодвинуть въ сторону, а тѣсто натирать руками, подбавляя масла и муки до тѣхъ поръ, пока масло вотрется все, а также и мука соединится совершенно съ тѣстомъ, тогда раскатать тѣсто въ палецъ толщины и стаканомъ нарѣзать лепешекъ; эти лепешки надрѣзать клѣтками ножемъ и затѣмъ класть ихъ на смазанный масломъ желѣзный листъ и сажать въ печь или шкапъ. Когда же хорошо зарумянятся и пропекутся, вынуть.

№ 6. Куличъ.

Молока густого 3 стакана вскипятить, чтобы не было пѣнки (если же пѣнка образуется, то ее снять), молоко это, остудивъ до теплоты парного молока, вылить въ чистую кадочку *), положить туда же опары $2^1/_2$ стакана (объ опарѣ смотри № 1) растертыхъ до бѣла 18 желтковъ съ 2 стаканами мелкаго сахару, муки просѣяной 4 фунта, 3 чайныхъ ложки соли и 18 взбитыхъ бѣлковъ; все это вымѣшать хорошенько и затѣмъ бить лопаткой (часа $1^1/_2$) до тѣхъ поръ, какъ вся эта масса побѣлѣетъ и будетъ отставать отъ стѣнокъ, тогда закрыть чистымъ полотномъ, завязать, а сверху положить еще что нибудь, чтобы было потеплѣе,

*) Для куличей необходимо имѣть деревянную кадочку, величиною въ $^1/_2$ мѣры.

и поставить на ночь въ теплое мѣсто, гдѣ нибудь около топленой печи. Утромъ часовъ въ 8 намазать середину пирожной чистой доски сливочнымъ масломъ густо и выложить на это масло тѣсто, затѣмъ его поднимать и бросать на это масло до тѣхъ поръ, пока тѣсто вберетъ въ себя все масло, тогда опять намазать доску и опять бросать, такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ покажутся тонкіе пузыри; послѣ того выложить тѣсто въ форму, намазанную масломъ и усыпанную толчеными сухарями, накрыть полотномъ и подушкой и дать подняться; между тѣмъ истопить печь и когда печь истопится и брошенная туда щепоть муки не сгоритъ, т. е. не почернѣетъ, а сдѣлается только желтовата, тогда сажать куличъ, но осторожнѣе: не трясти, дабы онъ не осѣлъ. Когда куличъ въ печи поднимется и зарумянится, тогда закрыть его бумагой, смоченной водою, и оставить въ печи часа два. Черезъ 2 часа его вынуть и выложить на подушку, накрытую чистой салфеткой.

Провизія.

Молока 3 стакана.	Сахару 2 стакана.
Опары $2^1/_2$ стакана.	Муки 4 фунта.
Яицъ 18 штукъ.	Масла сливочнаго 1 фунтъ.

Примѣчаніе. Этотъ куличъ нужно ставить часовъ въ 10 вечера.

№ 10. Баба.

Часамъ къ 10 вечера приготовить $2^1/_2$ стакана опары (смотри объ опарѣ № 1), затѣмъ вскипятить жидкихъ сливокъ 4 стакана и въ эти горячія сливки всыпать мѣшая 3 стакана крупичатой просѣян-

ной муки, продолжая мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто сдѣлается гладкимъ и будетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли, тогда выложить его на блюдо и вынести на холодъ, чтобы остыло; когда же остынетъ,—тогда переложить его въ кадочку, куда положить и приготовленную опару, размѣшать хорошенько и, накрывъ потеплѣе, оставить до утра. Утромъ же часовъ въ 7 положить туда 6 стакановъ муки просѣянной, 1¾ стакана масла сливочнаго растопленнаго, но не горячаго, 23 желтка сырыхъ растертыхъ до бѣла съ 1½ стакана сахару, 23 взбитыхъ бѣлка, 1 рюмку померанцевой воды, 1 стаканъ промытаго кишмичу и 3 чайныхъ ложки съ краями вровень соли; все это выбивать съ часъ времени твердой деревянной лопаткой. Затѣмъ выложить тѣсто въ форму или кастрюлю вымазанную масломъ и усыпанную сухарями, закрыть полотномъ, а сверхъ этого еще чѣмъ нибудь потеплѣе, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться; между тѣмъ истопить печь и когда тѣсто хорошо поднимется, а въ печи не будетъ горѣть брошенная щепоть муки, тогда сажать куличъ, но осторожнѣе: не трясти, дабы онъ не осѣлъ. Когда куличъ въ печи поднимется и зарумянится, тогда прикрыть его бумагой, немного смоченной водою. Держать въ печи 1¾ часа или 2 часа; потомъ вынуть его и выложить на подушку, покрытую чистой салфеткой.

Провизія.

Опары 2½ стакана.	Яицъ 23 штуки.
Муки 9 стакановъ.	Сахару 1½ стакана.
Сливокъ 4 стакана.	Померанц. воды 1 рюмку.
Масла сливочнаго 2 стакана.	Кишмичу 1 стаканъ.

Примѣчаніе. Когда тѣсто поднимается въ формахъ,

тогда не должно около него стучать, дабы оно не опало.

№ 11. Блины гречневые (полукрасные).

Вечеромъ часовъ въ 10 взявъ кувшинъ парного молока, влить въ кадочку, туда же положить дрожжей процѣженныхъ стаканъ *), муки крупичатой ½ фунта, гречневой ½ фунта, и размѣшавъ все тщательнѣе, покрыть полотномъ, завязать и оставить до утра. На другой день рано утромъ положить туда ¼ стакана растопленнаго, но не горячаго масла, 3 чайныхъ ложки соли, ½ фунта муки крупичатой, 1½ фунта муки гречневой; затѣмъ выбивъ хорошенько, опять накрыть, дать подняться, передъ тѣмъ же какъ печь, положить туда 6 желтковъ, 6 взбитыхъ бѣлковъ и развесть парнымъ молокомъ на столько, чтобы тѣсто было довольно жидко и чтобы его можно было на сковороду наливать ложкой.

Провизія.

Парного молока 2 кувшина.	Гречневой муки 2 фунта.
Дрожжей 1 стаканъ.	Сливочнаго масла ¼ стак.
Крупичатой муки 1 фунтъ.	Яицъ 6 штукъ.

Примѣчаніе. Если желаютъ кушать блины въ 3 или 4 часа, т. е. за обѣдомъ, то опару ставить въ 7 часовъ утра; если же часовъ въ 12 утра, тогда ставить блины съ вечера.

№ 12. Бѣлый хлѣбъ.

Вечеромъ часовъ въ 10 поставить опару, т. е. взять жидкихъ дрожжей чайную чашку, вылить ихъ

*) Или взявъ 9 золотниковъ сухихъ дрожжей, положить въ стаканъ, влить туда же тепловатой воды ½ стакана, размѣшать, и когда они соединятся съ водой, тогда дополнить стаканъ такой же водой и вылить въ кадочку.

въ каменную ведерную банку и влить туда еще 2 стакана холодной воды, посолить и насыпавъ туда муки просѣянной столько, чтобы вышло жидкое тѣсто, размѣшать какъ можно лучше, накрыть чистымъ полотномъ и еще чѣмъ нибудь потеплѣе и поставить въ теплое мѣсто до утра; утромъ выложить тѣсто на доску, усыпанную мукой, натереть это тѣсто, подсыпая муки, какъ можно круче, натеревъ круто надѣлать хлѣбовъ, положить на смазанный масломъ листъ, накрыть чистымъ полотенцемъ вдвое и, поставивъ въ теплое, но не горячее мѣсто, дать немного подняться и затѣмъ сажать въ довольно горячую печь, держать часа 1½ въ печи, пока хорошо зарумянится.

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

Холодныя мясныя.

№ 1. Говядина разварная и къ ней соуса *а*), *б*), *в*) **и** *г*).

Взявъ назначенный для варки кусокъ говядины, опустить ее въ кипящій бульонъ или въ кипящую воду, и когда она достаточно уварится, тогда вынуть ее, а за ½ часа до обѣда опять положить въ горячій бульонъ, чтобы снова разогрѣлась.

а) соусъ съ заварнымъ хрѣномъ:

Взять ½ ложки масла сливочнаго, ¼ ложки муки, вскипятить, развести 2 стаканами бульона, всы-

пать ложки 4 столовыхъ тертаго хрѣна, положить туда же кусочка 2 сахару, еще разъ вскипятить и, обливъ говядину, подавать.

б) соусъ съ брюквой:

Взявъ нѣсколько штукъ брюквы, очистить ее, изрѣзать небольшими кусочками, положить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы вода покрыла ее, и посоливъ по вкусу поставить варить; когда брюква сварится, т. е. будетъ мягка, тогда откинуть на рѣшето *), а когда стечетъ съ нея вода, сложить ее въ чистую кастрюлю и, положивъ туда же масла сливочнаго 2 столовыхъ ложки, поджаривать минутъ 10, чаще мѣшая, и во время поджариванья всыпать туда же муки ложки 1½ столовыхъ, не переставая мѣшать; затѣмъ подлить воды, въ которой брюква варилась столько, чтобы вышелъ очень жидкій соусъ, и прибавивъ сахару 1½ столовыхъ ложки, покипятить минутъ 10; послѣ того кастрюлю отставить отъ огня; если же соусъ остынетъ, то передъ отпускомъ опять вскипятить.

в) соусъ съ рѣпой:

Взявъ нѣсколько штукъ рѣпы, очистить и, нарѣзавъ мелкими кусками, положить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы вода была на 1 вершокъ выше рѣпы, затѣмъ, посоливъ по вкусу, поставить варить до тѣхъ поръ, пока рѣпа сдѣлается мягка, тогда ее откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и поступать далѣе, какъ сказано въ предъидущемъ № подъ буквою б) о брюквѣ.

*) Подъ рѣшето поставить чистую посуду и стекшую съ брюквы воду употребить послѣ на этотъ же соусъ.

г) соусъ съ картофелемъ:

Взявъ варенаго картофелю нѣсколько штукъ, нарѣзать его ломтиками; между тѣмъ растопить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки сливочнаго масла, всыпать туда муки столовую ложку (но при всыпанiи муки нужно масло мѣшать, дабы мука не заварилась бобошками), поджаривать минутъ 10 тоже мѣшая; затѣмъ, выложивъ туда картофель, влить стакана $1\frac{1}{2}$ бульону, посолить и проварить минутъ 10 тоже мѣшая; затѣмъ, выложивъ туда картофель, влить стакана $1\frac{1}{2}$ бульону, посолить и проварить еще минутъ 10; если будетъ густъ, то, прибавивъ бульону, опять прокипятить и отпускать.

№ 2. Солонина (съ картофельнымъ пюре).

Назначенный къ варкѣ кусокъ солонины, обмывъ въ холодной водѣ, опустить въ кипящую въ кастрюлѣ воду; когда же она достаточно уварится, вынуть ее, положить на блюдо и подавать подъ картофельнымъ пюре, которое приготовляется такъ: сварить штукъ 15 картофелю, протереть его сквозь рѣшето, выложить въ кастрюлю, прибавить туда $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, 1 яйцо сырое, посолить и размѣшавъ хорошенько, все это проварить и подавать.

Провизiя.

Солонины 6 фунтовъ.	Масла сливочнаго $\frac{1}{4}$ фун.
Картофелю 15 штукъ.	Сливокъ $\frac{1}{2}$ стакана.

№ 3. Пилавъ изъ куръ (съ рисомъ).

Сварить 2 курицы до мягкости въ соленой водѣ, вынуть ихъ когда сварятся, разрѣзать на порцiи и подавать подъ слѣдующимъ соусомъ: рису 2 чай-

ныхъ чашки промыть, положить въ кастрюлю, посолить, прибавить туда $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, налить воды стакана 2 и разваривать до тѣхъ поръ, пока рисъ сдѣлается мягокъ. Между тѣмъ приготовить бѣлый соусъ слѣдующимъ образомъ: распустить въ кастрюлѣ сливочнаго масла ложки 2, когда масло распустится, всыпать туда 2 ложки муки и мѣшая лопаткой проварить, разбавляя куринымъ бульономъ; растопить еще масла ложки 2, выложить рисъ на блюдо, вылить въ него растопленное масло, обложить кусками курицы и облить приготовленнымъ соусомъ.

№ 4. Поросенокъ со сметаной.

Вымыть чище поросенка, положить въ кастрюлю, налить туда воды и посоливъ посолонѣе варить; когда же поросенокъ уварится, тогда вынуть его, положить на блюдо и остудивъ разрѣзать на куски; подавать же подъ слѣдующимъ соусомъ: натереть хрѣну ложки 4 столовыхъ, сметаны хорошей ложекъ 6, смѣшать съ хрѣномъ, прибавить туда $1\frac{1}{2}$ чайныхъ ложки сахару, 1 ложку чайную соли, ложки 4 столовыхъ уксусу; все это смѣшать хорошенько и обливъ поросенка подавать.

№ 5. Буженина (съ луковымъ соусомъ).

Кусокъ ветчины, фунтовъ въ 6 или болѣе, обмыть, кожу надрѣзать клѣтками, посолить, положить на сковороду кожей вверхъ; подливъ на сковороду воды съ $\frac{1}{2}$ чайной чашки, поставить жарить, чаще прокалывая вилкой, но отнюдь не поливать сокомъ; чтобы кожица не подгорѣла, закрыть верхъ ея бумагой опрыснутой водою; когда же хорошо ужарится, подавать подъ слѣдующимъ соусомъ: изрѣзать 3 луковицы, положить въ кастрюлю, немного

посолить, влить 4 стакана квасу, положить туда же 6 кусковъ обыкновенныхъ сахару, закрыть крышкой и поставить варить на слабый огонь, чтобы не сильно кипѣло, а больше прѣло до самаго обѣда. Къ этой буженинѣ необходимо подавать тертый хрѣнъ съ уксусомъ.

Примѣчаніе. Соусъ этотъ тогда можно считать готовымъ, когда лукъ упрѣетъ, т. е. будетъ красенъ и мягокъ. Если квасъ выкипитъ, а лукъ еще будетъ сыръ, тогда подлить еще квасу.

№ 6. Запеченая ветчина.

Окорокъ копченой ветчины очистить, т. е. выскоблить, взять горсти 3 муки ржаной, развести эту муку горячей водой, такъ чтобы вышло не очень густое тѣсто, обмазать этимъ тѣстомъ окорокъ и поставить въ печь, только что истопленную; когда тѣсто на окорокѣ испечется и дастъ трещину, то значитъ окорокъ запекся, вынуть его, очистить отъ тѣста и подавать.

№ 7. Заливное.

5 фунтовъ свиной кожи вымыть, изрѣзать, положить въ большую кастрюлю, туда же положить изрѣзанныхъ кореньевъ: петрушки и селлерея по 1 корешку, $^1/_2$ луковицы въ перьяхъ, налить воды 35 стакановъ и варить до тѣхъ поръ, пока хорошо кожа разварится, потомъ процѣдить сквозь сито, остудить, на другой день разогрѣть, положить туда 4 фунта мелко изрубленной говядины безъ жиру, но отнюдь не въ горячій отваръ; можно положить туда же для вкуса и костей отъ дичи, 15 зеренъ перцу, 2 лавровыхъ листа, корицы немного (съ

вершокъ) и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока бульонъ будетъ довольно чистъ; потомъ процѣдить его сквозь сито, дать немного остыть и, тщательно выснимавъ жиръ, положить туда разбитыхъ яицъ штукъ 5 вмѣстѣ съ скорлупой, размѣшать хорошенько, влить уксусу съ $^1/_2$ стакана и, сокъ изъ 2 лимоновъ, слегка кипятить его до тѣхъ поръ, пока бульонъ будетъ чистъ, тогда процѣдить его сквозь салфетку и ланспикъ готовъ. Ланспикъ этотъ должно употреблять слѣдующимъ образомъ: взявъ извѣстную форму, въ которую налить немного ланспика, застудить, затѣмъ положить туда куски жареной дичи, телятины и опять налить ланспика, застудить и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока форма наполнится слоями дичи и ланспика; а также можно жареные куски замакивать въ ланспикъ и застуживать, а потомъ укладывать ими блюдо, на которое выложится форма съ залитой дичью *).

Провизія.

Свиной кожи 5 фунтовъ.	Корицы.
Говядины 4 фунта.	Уксусу $^1/_2$ стакана.
Перцу 15 зеренъ.	2 лимона.
2 листа лавровыхъ.	

и жареная телятина, рябчики, тетерева, и проч.

№ 8. Маіонезъ.

Взять сколько угодно ланспику, разогрѣть въ кастрюлѣ на плитѣ, потомъ, снявъ съ огня и остудивъ до теплоты парного молока, поставить въ

*) Вмѣсто свиной кожи можно разварить телячьихъ ножекъ штукъ 6.

снѣгъ, влить туда по вкусу лимоннаго соку и почти столько же, сколько ланспика, прованскаго масла, но только прованское масло не вдругъ вливать, а понемногу и въ это время мѣшать лопаткой, все это выбивать лопаткой до тѣхъ поръ, пока сгустится и побѣлѣетъ; тогда взять приготовленной жареной дичи и телятины, нарѣзанной кусками, обмакивать эти куски въ приготовленный такимъ образомъ соусъ и потомъ раскладывать на блюдо.

Милюсе: обрѣзки, оставшіеся отъ жареной телятины и дичи съ прибавленіемъ къ нимъ нѣсколько свѣжихъ яблокъ, капорцевъ и очищенныхъ отъ верхней кожицы оливокъ, изрубить, выложить въ оставшійся соусъ и, перемѣшавъ все лопаткой, выложить въ середину формы.

Фаршированная птица: индѣйку, или утку, или курицу вымыть, разрѣзать вдоль хребтовой кости, выбрать кости, сдѣлать фаршъ, т. е. изрубить мельче телятины съ прибавленіемъ какой угодно дичи, бѣлаго хлѣба размоченнаго въ бульонѣ и отжатаго, туда же положить масла сливочнаго 1 столовую ложку, посолить, размѣшать хорошенько, прибавивъ перцу зеренъ 5, нафаршировать приготовленную птицу, зашить, положить въ воду, которую посолить, и варить въ ней птицу до спѣлости, затѣмъ вынувъ положить подъ гнетъ часа на два. Послѣ рѣзать ломтями и заливать тѣмъ же соусомъ или ланспикомъ (смотри № 8).

№ 9. **Телячья или баранья голова** (подъ соусомъ со сметаной и хрѣномъ).

Очистить баранью или телячью голову, вымыть, положить въ кастрюлю, посолить, налить воды такъ, чтобы вода покрывала голову, поставить варить; когда уварится, тогда ее вынуть, дать остыть, потомъ разобрать ее по частямъ и разобранные куски, разложивъ по блюду, облить слѣдующимъ соусомъ: взять сметаны 1 стаканъ, хрѣну натертаго $^1/_2$ чайной чашки, уксусу $^1/_2$ чайной чашки, сахару 2 чайныхъ ложки, соли 1 чайную ложку, все это смѣшать хорошенько и соусъ готовъ.

Провизія.

1 баранью или теляч. голову.
Сметаны 1 стаканъ.
Хрѣну 2 корешка.
Уксусу $^1/_2$ чайной чашки.
Сахару 2 чайныхъ ложки.

№ 10. **Свинина** (подъ капустой съ хрѣномъ).

Свинины фунтовъ 6, обмывъ, положить въ кастрюлю, посолить, налить воды, такъ чтобы вода покрывала свинину вершка на два, поставить варить; когда же хорошо уварится, т. е. будетъ мягка, тогда вынуть ее, а передъ обѣдомъ опять положить въ эту воду и разогрѣть; а всего лучше ставить варить часа за $2^1/_2$ до обѣда, чтобы не вынимать ее до обѣда изъ воды. Соусъ изъ капусты сдѣлать слѣдующимъ образомъ: нашинковать капусты, положить ее въ кипятокъ, посоливъ немного, проварить, затѣмъ откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, выложить капусту въ кастрюлю, положить туда 2 ложки столовыхъ муки, 2 ложки сливочнаго масла и поджарить мѣшая почаще, чтобы не пригорѣло, влить туда же 1 стаканъ говяжьяго бульону и размѣшавъ хорошенько варить; между тѣмъ взять сахару куска 3, поджечь и выложить въ капусту, кастрюлю закрыть крышкой и поставить прѣть; передъ подачею къ столу вылить этотъ соусъ подъ свинину.

Провизія.

Свинины 6 фунтовъ.
Капусты $1/2$ кочна средней величины.
Масла сливочнаго 2 столовыхъ ложки.
Муки 2 столовыхъ ложки.
Бульону 1 стаканъ.
Сахару 3 куска.

№ 11. Окрошка.

Оставшееся жаркое, какое случится на другой день, изрубить помельче, яицъ сварить въ крутую и тоже изрубить, луку немного искрошить, огурцовъ накрошить и все это смѣшать; сдѣлать соусу изъ одной ложечки дѣланой горчицы, 2 чайныхъ ложекъ уксусу, 2 десертныхъ ложекъ сметаны, 2 чайныхъ ложекъ сахару и 1 чайной ложки соли: соусъ этотъ, растеревъ хорошенько, вылить въ окрошку и, смѣшавъ все, развести квасомъ.

№ 12 Застыль.

Говяжью ногу вычистить, вымыть, изрубить, положить въ горшекъ или кастрюлю, посолить 2 чайными ложками соли, налить воды стакановъ 13 и поставить варить; когда нога совершенно разварится до мягкости, тогда ногу вынуть, остудить, когда же остынетъ, разобрать, т. е. отдѣлить отъ костей, изрубить на кусочки, разложить по посудамъ, т. е. въ салатники или въ одинъ большой салатникъ и вылить туда же бульонъ отъ этой ноги и застудить; подавать же съ хрѣномъ и уксусомъ.

№ 13. Свиныя котлеты (подъ картофельнымъ пюре).

Свинины нарѣзать ломтями въ видѣ котлетъ, избить скалкой, обвалять въ сухаряхъ самыхъ мелкихъ и посоливъ жарить на сковородѣ въ раскаленномъ маслѣ; подавать подъ картофельнымъ пюре. Пюре: картофель разварить, протереть сквозь рѣшето, выложить въ кастрюлю, положить туда $1/8$ фунта сливочнаго масла, $1/2$ стакана сливокъ, посолить, размѣшать и хорошенько проварить.

№ 14. Ростбивъ (подъ гарниромъ).

Взять хорошій кусокъ говядины филей, обмыть холодной водой, но не давать лежать въ водѣ, побить скалкой со всѣхъ сторонъ, посолить и поставить жарить въ горячую печь или въ шкафъ; подливъ немного воды на сковороду, чаще прокалывать и поливать сокомъ, не давая очень пережариваться. Можно положить подъ нее зеренъ 10 перцу, въ то время, когда она дастъ изъ себя сокъ, или въ то время, когда ставить жарить. Подавать подъ слѣдующимъ гарниромъ: взять моркови штуки двѣ, рѣпы штуки двѣ, накрошить каждой порознь и положить въ разныя небольшія кастрюли, поджарить въ маслѣ, посыпавъ мукой въ количествѣ десертной ложки, затѣмъ налить понемногу бульону какъ въ рѣпу, такъ и морковь, и посоливъ по вкусу варить до тѣхъ поръ, пока рѣпа и морковь сдѣлаются мягки. Взять горошку англійскаго $1/2$ чайной чашки, высыпать его въ кастрюлю, посолить немного, прибавить масла сливочнаго тоже съ десертную ложку, муки столько же, влить бульону со стаканъ и размѣшавъ хорошенько поставить варить до тѣхъ поръ, пока горошекъ разварится. Вскипятить соленой воды съ кусочкомъ сливочнаго масла и въ кипятокъ опустить макаронъ; когда они сдѣлаются мягки, откинуть на рѣшето. Сварить картофелю штукъ 8; когда онъ сварится, воду слить, а карто-

фель очистить и протеречь сквозь рѣшето, затѣмъ положить въ него 2 сырыхъ яйца, прибавить масла сливочнаго 2 столовыхъ ложки растопленнаго, но не горячаго, муки 1 десертную ложку и посоливъ размѣшать хорошенько, надѣлать шарики въ видѣ картофеля, обвалять въ тертыхъ сухаряхъ и зажарить на сковородѣ въ маслѣ. Жареную говядину обложить этимъ гарниромъ (т. е. около говядины положить каждый отдѣльно) и подавать.

Рыбныя холодныя.

№ 15. Судакъ разварной.

Выскоблить судака противъ чешуи ножемъ, разрѣзать его вдоль брюшка, выпотрошить, вымыть водахъ въ двухъ, положить въ кастрюлю, посолить по вкусу, налить воды столько, чтобы судакъ былъ покрытъ вершка на 3 водою, положить туда изрѣзанныхъ кореньевъ: петрушки 1 корешокъ, моркови 1 штуку, $^1/_2$ луковицы и варить его до тѣхъ поръ, какъ будетъ свободно отставать кожа, тогда его вынуть, снять съ него кожу, положить на блюдо и подавать подъ которымъ нибудь изъ слѣдующихъ соусовъ.

а) Соусъ изъ яицъ.

Сварить яицъ въ крутую, изрубить мельче, посолить, влить туда же растопленнаго сливочного масла $^1/_2$ чайной чашки, смѣшавъ хорошенько, облить судака этимъ соусомъ и подавать.

б) Соусъ бѣлый съ картофелемъ.

Сварить въ соленой водѣ картофелю штукъ 8 средней величины, изрѣзать его ломтиками; между тѣмъ налить въ небольшую кастрюлю свѣжей воды 4 стакана, искрошить туда $^1/_2$ корешка петрушки, $^1/_2$ корешка моркови и, посоливъ по вкусу, поставить варить, затѣмъ положивъ въ другую маленькую кастрюлю 1 столовую ложку сливочнаго масла, поставить на огонь и когда масло закипитъ, всыпать туда муки 1 столовую ложку, но при всыпаньи муки нужно масло мѣшать лопаткой (дабы не было бобошекъ) и прокипятивъ, мѣшая еще минутъ 5, отставить; послѣ того взять 1 сырой желтокъ, растереть его, влить въ этотъ желтокъ $^1/_2$ чашки чайной сливокъ и, хорошенько разболтавъ съ желткомъ, вливать въ эти сливки при безпрерывномъ мѣшанiи отвара изъ подъ варящихся кореньевъ; такимъ образомъ сливъ весь отваръ и размѣшавъ, соединить его съ поджареннымъ масломъ и съ нарѣзаннымъ картофелемъ и затѣмъ прокипятивъ все это вмѣстѣ еще разъ, подавать къ судаку.

Примѣчанiе. Если бы почему либо соусъ вышелъ густъ, то разбавить его кипяченой водой.

в) Соусъ съ шампиньонами.

Взявъ шампиньоновъ штукъ 10, содрать съ нихъ кожицу, а щетинку выскоблить ножемъ; затѣмъ ихъ, вымывъ почище, изрубить, положить въ небольшую кастрюлю, влить туда воды ложки 3 столовыхъ и прокипятить мѣшая; когда же вода вскипитъ, тогда, положивъ въ нихъ 1 столовую ложку сливочнаго масла, поджаривать мѣшая лопаткой, когда же они нѣсколько ужарятся (что можно замѣтить по вкусу), тогда при безпрерывномъ мѣша-

нiи всыпать въ нихъ 1 столовую ложку муки, и поджаривъ еще минутъ 5, влить сливокъ 3 ложки столовыхъ, дать вскипѣть раза три, затѣмъ налить туда же бульону стакана 2 и прокипятивъ подавать къ судаку.

№ 16. Стерлядь разварная (съ соусомъ изъ капорцевъ и оливокъ, т. е. пикантный соусъ).

Стерлядь выскоблить ножемъ противъ чешуи, разрѣзать брюшко вдоль и выпотрошить, затѣмъ промыть водахъ въ трехъ, положить въ кастрюлю, посолить, искрошить туда 1 корешокъ петрушки, налить воды столько, чтобы рыба была покрыта вершка на три, и поставить варить; когда же рыба сварится, т. е. будетъ мягка и кожа будетъ отъ нея отставать, тогда вынуть ее изъ воды, снять кожу, положить на блюдо.

Пикантный соусъ: накрошить петрушки, налить въ нее 2 стакана воды, разварить, развести рыбьимъ бульономъ въ количествѣ 4-хъ стакановъ (а еще лучше куринымъ бульономъ), прибавить туда немного крошенаго луку, 2 ложки муки, поджаренной въ маслѣ, 1 лавровый листокъ, 5 зеренъ перцу, посолить и, размѣшавъ хорошенько, прокипятить; потомъ, снявъ съ огня, процѣдить сквозь ситко въ другую кастрюлю, подлить туда вина бѣлаго ½ чашки (или хересу), подложить капорцевъ 1 чашку чайную, оливокъ 1 чашку чайную, отварныхъ грибовъ бѣлыхъ ¼ фунта, ½ лимона изрѣзаннаго ломтями, прокипятить и облить стерлядь.

№ 17. Бѣлая рыбица разварная (съ соусомъ горчичнымъ).

Бѣлую рыбицу выскоблить ножемъ противъ чешуи, промыть водахъ въ двухъ, положить въ кастрюлю, посолить, налить воды, положить крошеныхъ кореньевъ: петрушки и селлерея по одному корешку и поставить варить; когда рыба сварится, вынуть ее изъ воды, положить на блюдо, дать остыть и подавать подъ горчичнымъ соусомъ, который приготовляется такъ: горчицы сдѣланной 1 чайную ложку, сахару 2 столовыхъ ложки, соли 1 чайную ложку, масла прованскаго 2 столовыхъ ложки растереть какъ можно лучше, влить туда уксусу 1½ чайныхъ ложки, еще размѣшать, прибавить туда 1 чайную чашку капорцевъ, оливокъ ½ чайной чашки, изрубленной петрушечной зелени немного, размѣшать хорошенько и, обливъ бѣлую рыбицу, подавать. Подъ такою же подливкой можно подавать индѣйку, старое жаркое, дичь, варенаго леща.

Провизiя.

Бѣлой рыбицы.	Капорцевъ 1 чайную чаш.
Горчицы 1 чайную ложку.	Оливокъ ½ чайной чаш.
Сахару 2 столов. ложки.	Петрушки } по 1 корешку.
Масла прованскаго 2 лож.	Селлерея } по 1 корешку.
Уксусу 1½ ложки.	

№ 18. Ботвинье.

Взять шпинату 2 фунта, щавелю 1 фунтъ, свекольнику 2 фунта, каждую зелень очистить отъ корешковъ порознь, вымыть хорошенько водахъ въ четырехъ, дать стечь водѣ, послѣ каждую порознь сварить въ соленой водѣ, кладя въ кипятокъ, т. е. когда соленая вода закипитъ, тогда опустить туда зелень, сваривъ до мягкости, откинуть на рѣшето, и когда стечетъ вода, изрубить и протереть сквозь сито, выложить въ миску, немного положить сахару (со столовую ложку), искрошить 2 или 3 огурца

свѣжихъ, немного петрушечной зелени, 1 чайную ложку уксусу, смѣшать хорошенько; затѣмъ прибавить туда зеленаго искрошеннаго лука немного и развести квасомъ. Къ этому ботвинью подавать рыбу какую угодно: осетрину или бѣлужину и проч. Рыбу нужно прежде сварить; если она свѣжая, то сварить въ соленой водѣ; если она малосольная или соленая, то въ простой водѣ, конечно, прежде ее вымывъ.

Провизія.

Шпинату 2 фунта.	3 огурца.
Щавелю 1 фунтъ.	2 стебелька лука зелен.
Свекольнику 2 фунта.	2 бутылки квасу.
Сахару 1 ложку столов.	Рыбы $3^1/_2$ фунта.
Уксусу 1 ложку чайную.	

№ 19. Соусъ провансаль.

Положить въ кастрюлю соли $^1/_2$ ложки чайной, сахару 1 ложку чайную и горчицы сдѣланной 1 чайную ложку, все размѣшать и затѣмъ положить желтокъ сырой туда же, поставить кастрюлю въ ледъ, завертѣть лопаткой въ кастрюлѣ, взять $^1/_2$ бутылки прованскаго масла, которое лить тонкой, какъ нитка, струей; а въ это время продолжать вертѣть лопаткой до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ и сгустится, прибавить туда лимоннаго соку 1 десертную ложку и все-таки продолжать мѣшать и опять вливать масла, а также и лимоннаго соку еще влить съ десертную ложку и продолжать мѣшать до тѣхъ поръ, пока выйдетъ все масло; затѣмъ можно по вкусу прибавить горчицы, при отпускѣ положить нехолоднаго масла сливочнаго $^1/_4$ фунта и хорошенько оное соединить съ соусомъ; отпускать къ рыбѣ въ особомъ судочкѣ.

ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

Соуса (на 10 человѣкъ).

№ 1. Цыплята подъ соусомъ.

Взявъ колотыхъ молодыхъ цыплятъ, если маленькіе, то 10 штукъ, если же средней величины, то 5 штукъ, обмывъ ихъ, положить въ кастрюлю, налить туда же свѣжей воды стакановъ 12, всыпать соли 4 чайныхъ ложки и поставить варить до тѣхъ поръ, пока цыплята уварятся, тогда ихъ вынуть; между тѣмъ взявъ фунта 2 турецкихъ бобовъ, очистить ихъ, т. е. срѣзать кончики, и обмывъ изшинковать, затѣмъ налить въ чистую кастрюлю 2 стакана свѣжей воды, поставить ее на огонь и когда вода закипитъ ключемъ, тогда выложить туда изшинкованные бобы и, прибавивъ туда же 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 2 чайныхъ ложки соли, перемѣшать и варить на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока бобы сдѣлаются мягки. Пока бобы варятся, нужно приготовить бѣлый соусъ слѣдующимъ образомъ: распустить въ небольшой кастрюлечкѣ сливочнаго масла 1 столовую ложку, всыпать туда муки 1 столовую ложку и поджаривать, чаще мѣшая, минутъ 10; затѣмъ вливъ туда же стакана $1^1/_2$ бульону говяжьяго, дать кипѣть минутъ 10; между тѣмъ разболтать 1 желтокъ сырой съ $^1/_2$ стаканомъ сливокъ, выливать понемногу въ приготовленный соусъ при безпрестанномъ мѣшаніи, дабы желтокъ не заварился крупинками, затѣмъ вскипятить слегка раза 3 и соусъ готовъ; послѣ того нарѣзать бѣлаго хлѣба небольшими

ломтиками (ломтиковъ 10), обмазать ихъ съ обѣихъ сторонъ сливочнымъ масломъ и поджарить на сковородкѣ; но масла на сковороду уже не класть. При отпускѣ къ столу разложить на блюдѣ поджаренные ломтики, на каждый изъ нихъ положить по куску цыпленка или по цѣлому цыпленку (если маленькіе), а въ средину блюда сложить вареные турецкіе бобы и затѣмъ, обливъ все это приготовленнымъ соусомъ, подавать.

Провизія.

Цыплятъ шт. 5 или 10.	Сливокъ 1/2 стакана.
Турецкихъ бобовъ 2 ф.	1 яйцо.
Масла сливоч. съ 1/2 ф.	Муки 1 ложку.

№ 2. Языкъ подъ капустой.

Свѣжій языкъ вымыть хорошенько, выскоблить ножемъ, положить въ кастрюлю, посолить 4 чайными ложками соли, налить холодной воды и поставить варить до тѣхъ поръ, пока уварится, тогда вынуть его и подавать подъ слѣдующимъ соусомъ: взять 1/4 кочна красной капусты, изшинковать ее, положить въ кастрюлю и, прибавивъ туда же 1 1/2 ложки столовыхъ сливочнаго масла, поджаривать эту капусту, чаще мѣшая, до тѣхъ поръ, пока капуста нѣсколько умякнетъ, тогда посыпать ее мукой въ количествѣ 2 ложекъ столовыхъ и, размѣшавъ хорошенько, опять начинать поджаривать до совершенной уже мягкости; затѣмъ влить въ нее стакана 1 1/2 бульону, 1 десертную ложку уксусу, сахару 3 куска (обыкновенныхъ), поджечь на сковородкѣ и туда же положить; затѣмъ, посоливъ по вкусу, размѣшать и поставить варить на легкомъ огнѣ часа 1 1/2. Или приготовить къ языку картофельное пюре, какъ сказано въ № 2 холодныхъ мясныхъ.

Провизія.

Языка 1 штуку.	Муки 2 столовыхъ ложки.
Капусты 1/2 кочна.	Сахару 3 куска.
Масла сливочнаго 1/8 ф.	Уксусу 1 десертную лож.

№ 3. Соусъ изъ легкаго.

Взявъ телячье легкое, вымыть его свѣжей водой, положить въ кастрюлю, посолить 1 чайной ложкой соли и, наливъ воды стакана 4, поставить варить до тѣхъ поръ, пока оно хорошо уварится; тогда, вынувъ его изъ воды, нарѣзать отъ него столько ломтиковъ, сколько человѣкъ будетъ обѣдать, остальное же изрубить какъ можно мельче; между тѣмъ поджарить на сковородѣ въ маслѣ крошенаго луку 1/4 луковицы, сложить его въ кастрюлю и, всыпавъ туда муки 1 столовую ложку, развести бульономъ въ количествѣ 1 стакана, размѣшать и поставить варить минутъ 15; затѣмъ, сложивъ туда же изрубленное легкое и размѣшавъ, прокипятить еще раза три и тогда, отодвинувъ отъ огня кастрюлю, опустить туда вышеозначенные ломти легкаго. Передъ отпускомъ къ столу, выложивъ этотъ соусъ въ соусникъ, посыпать рубленою зеленью петрушки.

Примѣчаніе. Подъ такимъ же соусомъ можно подавать клецки, которыя приготовляются слѣдующимъ образомъ: положить въ кастрюлю масла сливочнаго 1 столовую ложку, соли 1 чайную ложку, и вливъ воды 1 1/2 стакана, поставить на огонь; когда же вода закипитъ ключемъ, тогда всыпать туда муки крупичатой при безпрерывномъ мѣшаніи столько, чтобы образовалась густая масса, затѣмъ

снявъ съ огня, продолжать мѣшать до тѣхъ поръ, когда масса будетъ отставать отъ кастрюли, тогда выложивъ ее въ большой салатникъ и остудивъ, втереть въ нее 4 сырыхъ яйца, но не вдругъ втирать всѣ 4 яйца, а по одному, напримѣръ: выливъ 1 яйцо, мѣшать до тѣхъ поръ, пока это яйцо соединится съ массою, затѣмъ вылить другое и т. д.; между тѣмъ вскипятить въ особой кастрюлѣ 2 стакана воды съ 1 чайною ложкою соли и когда всѣ 4 яйца будутъ вмѣшаны въ вышеозначенную массу, тогда брать ложкою частицу той массы и, опустивъ въ приготовленный кипятокъ, варить до тѣхъ поръ, пока вздуется эта частичка и образуетъ изъ себя довольно большой шарикъ, тогда его вынуть, а въ эту кипящую воду опустить другую частичку; можно за одинъ разъ опускать нѣсколько такихъ частицъ, отдѣленныхъ отъ массы; такимъ образомъ, передѣлавъ всю массу на клецки, подавать ихъ подъ вышеозначеннымъ соусомъ.

Провизія.

Телячье легкое.	Яицъ 4 штуки.
Муки столовую ложку.	¼ луковицы.
Масла 2 столовыхъ лож.	

А для клецекъ.

Муки 1 чайную чашку.	Яицъ 4 штуки.

№ 4. Мозги въ папильотнахъ.

Взять мозговъ говяжьихъ 1 пару, положить ихъ въ холодную воду минутъ на 5, потомъ, вынувъ ихъ изъ воды, очистить отъ жилокъ и затѣмъ опять положить въ воду минутъ на 10 для того, чтобы

кровь отъ нихъ отмокла; между тѣмъ вскипятить воды стакана 4, всыпать въ нее соли 1 чайную ложку, влить уксусу 2 чайныхъ ложки и, опустивъ туда мозги, кипятить съ ½ часа; когда мозги уварятся, т. е. сдѣлаются мягки и очень нѣжны, тогда откинуть ихъ на рѣшето; между тѣмъ приготовить соусъ, называемый бешемелью, слѣдующимъ образомъ: вскипятить 1 стаканъ жидкихъ сливокъ, всыпать въ нихъ при безпрерывномъ мѣшаніи 1 столовую ложку крупичатой муки и, мѣшая, вскипятить эти сливки съ мукой еще раза три, затѣмъ, снявъ ихъ съ огня, положить въ эти горячія сливки масла сливочнаго 1 столовую ложку и дать нѣсколько остыть, тогда всыпать туда натертаго сыру швейцарскаго 1 столовую ложку и, тщательно перемѣшавъ, разложить понемногу въ бумажныя коробочки въ слѣдующемъ порядкѣ: на дно каждой коробочки положить нѣсколько бешемели, а въ середину класть мозги, сверху же мозговъ опять класть бешемель, затѣмъ, засыпавъ погуще сыромъ натертымъ, поставить въ шкафъ или въ печь на ½ часа, для того чтобы они нѣсколько зарумянились.

Примѣчаніе. Коробочки дѣлаются такъ: дно чистой бутылки обвертеть бумагой складками и, обвязавъ ниткой, обрѣзывать бумагу кругомъ бутылки и снимать.

Провизія.

Мозговъ 1 пару.	Масла сливочнаго 1 столовую ложку.
Сливокъ 1 стаканъ.	Сыру швейцарск. ½ ф.
Муки 1 столовую ложку.	

№ 5. Сосиски или утка подъ капустой.

Сосисокъ 2 фунта положить на сотейникъ или на сковороду, налить ½ стакана воды и прокипя-

тить ихъ, потомъ воду слить и, положивъ въ нихъ сливочнаго масла или чухонскаго 1 столовую ложку, жарить, чаще поворачивая, до тѣхъ поръ, пока сосиски хорошо подрумянятся. Между тѣмъ нашинковать $1/4$ кочна средней величины капусты и, вскипятивъ въ кастрюлѣ воды, опустить туда нашинкованную капусту и прокипятить; затѣмъ откинуть капусту на рѣшето, дать стечь водѣ, тогда капусту сложить въ чистую кастрюлю, положить туда 2 ложки сливочнаго масла, 2 ложки муки, $1/2$ изрѣзанной мелко и поджаренной въ маслѣ луковицы, все это, смѣшавъ, поджаривать, чаще мѣшая, до тѣхъ поръ, пока капуста сдѣлается совершенно мягка, тогда влить въ нее $1 1/2$ стакана бульону, 2 чайныхъ ложки уксусу и всыпать 1 десертную ложку сахару и 1 чайную ложку соли, затѣмъ, размѣшавъ хорошенько, поставить на плиту такъ, чтобы чуть кипѣло съ $1/2$ часа; между тѣмъ поджечь на сковородѣ сахару 2 десертныхъ ложки и, выложивъ въ капусту, размѣшать и соусъ готовъ. Сосиски разрѣзать на небольшіе куски и, выложивъ на блюдо капусту, уложить на нее сосиски. Подъ такимъ соусомъ можно подавать жареную утку и гуся, разбивъ птицу на куски.

Провизія.

Сосисокъ 2 фунта или 2 утки.	Муки 2 ложки.
Масла сливочнаго или чухонскаго $1/2$ фунта.	Сахару 5 кусковъ.
Капусты $1/4$ кочна.	Сливочнаго масла 2 лож.
$1/2$ луковицы.	Уксусу 2 чайныхъ ложки.

№ 6. Макароны.

Вскипятить говяжьяго бульону или воды, кто какъ желаетъ, $2 1/2$ стакана и положить туда во время кипѣнія $1/4$ фунта итальянскихъ макаронъ и варить до тѣхъ поръ, пока макароны сдѣлаются совершенно мягки, тогда, откинувъ ихъ на рѣшето, дать стечь водѣ, потомъ сложить ихъ на блюдо, разровнять, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ въ количествѣ $1/8$ фунта, усыпать толчеными сухарями (изъ бѣлаго хлѣба) и тертымъ швейцарскимъ сыромъ, поставить на $1/2$ часа въ печь или шкафъ, чтобы запеклось. Или разваривъ макароны въ молокѣ и выложивъ ихъ на блюдо, облить сливками и, усыпавъ толченой корицей, запечь.

Примѣчаніе 1. Если желаютъ варить макароны въ водѣ, то должно воду посолить по вкусу.

2. Можно не усыпать разваренныхъ макаронъ сыромъ, а подавать таковой отдѣльно; желающіе сами будутъ усыпать.

Провизія.

Молока $2 1/2$ стакана.	Масла сливочнаго $1/8$ ф.
Макаронъ $1/2$ фунта.	Сыру $1/4$ фунта.

№ 7. Котлеты изъ говядины (подъ краснымъ соусомъ).

Взять мягкой говядины отъ костреца 3 фунта, отдѣливъ отъ нея жилы и перепонки, изрубить, прибавивъ къ ней изъ половины бѣлаго хлѣба мякишъ, размоченный въ цѣльномъ молокѣ и отжатый, 1 яйцо, посолить 2 чайными ложками соли и затѣмъ, перемѣшавъ хорошенько, надѣлать котлетъ, обвалять ихъ въ сухаряхъ и, распустивъ на сковородѣ масла 1 столовую ложку, класть въ это горячее масло котлеты и жарить чаще переворачивая, дабы не подгорѣли, до тѣхъ поръ, пока они зарумянятся; подавать ихъ съ краснымъ соусомъ или съ горошкомъ. Соусъ изъ горошка приготовляется

слѣдующимъ образомъ: горошка ¼ фунта обмыть холодной водой, всыпать его въ небольшую кастрюлю, налить туда бульону стакана 1½, положивъ туда же 1 столовую ложку сливочнаго масла, разварить до мягкости; затѣмъ всыпать туда ½ ложки муки крупичатой и, размѣшавъ тщательнѣе, еще варить минутъ 20. Можно также (кто желаетъ) класть въ него сахару по вкусу. Красный же соусъ дѣлается такъ: муки 2 ложки поджарить на сухой сковородѣ до красна, сложить эту муку въ кастрюльку, развести 1½ стаканами бульона, положить зеренъ 5 перцу, 1 столовую ложку сахару и 2 чайныхъ ложки уксусу, затѣмъ варить въ продолженіи 20 минутъ. Подавая котлеты, облить ихъ этимъ соусомъ.

Провизія.

Говядины 3 фунта.	Сливочнаго масла 1 столовую ложку.
½ бѣлаго хлѣба.	½ ложки муки.
½ стакана молока.	Сахару 2 куска.
1 яйцо.	
Горошку ¼ фунта.	

Примѣчаніе. Котлеты нужно жарить передъ самымъ обѣдомъ для того, чтобы онѣ были нѣжнѣе.

№ 8. Телячьи ножки подъ соусомъ.

Телячьихъ ножекъ штукъ 6 вымыть, положить въ кастрюлю, посолить 3 чайными ложками соли и влить воды стакановъ 15, поставить варить закрывъ крышкою; когда ножки сдѣлаются совершенно мягки, тогда вынуть ихъ, остудить, разрѣшенно мягки, тогда вынуть ихъ, остудить, разрѣзать по суставамъ, крупныя кости изъ нихъ выкинуть прочь, а ножки обвалять въ разболтанномъ яйцѣ и потомъ въ толченыхъ сухаряхъ изъ бѣлаго

хлѣба; затѣмъ, распустивъ на сковородѣ масла 1 столовую ложку, жарить ихъ, поварачивая съ одной стороны на другую до тѣхъ поръ, пока зарумянятся; между тѣмъ, разваривъ въ водѣ черносливу штукъ 10 и изюму ½ чайной чашки, каждаго порознь, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода; затѣмъ уложивъ на блюдо ножки, выложить къ нимъ ягоды и, обливъ краснымъ соусомъ, такимъ, какъ сказано въ № 7, подавать къ столу.

Провизія.

Телячьихъ ножекъ 6 шт.	Изюму ½ чайной чашки.
Масла ¼ фунта.	Муки 2 ложки.
Черносливу 20 штукъ.	1 яйцо.

№ 9. Телятина подъ грибнымъ соусомъ.

Свѣжую жареную телятину или старое жаркое, подогрѣвъ, подавать подъ слѣдующимъ соусомъ: взявъ свѣжихъ грибовъ бѣлыхъ штукъ 7, изрѣзать ломтиками и, наливъ на сковороду воды столько, чтобы вода покрывала дно сковороды, положить туда грибы и проварить; между тѣмъ на другой сковородѣ 1 ложку муки поджарить съ 1 ложкой масла, сложивъ въ кастрюлю, развести 2 стаканами бульона, выложить туда грибы и варить до тѣхъ поръ, пока грибы совершенно уварятся, т. е. сдѣлаются очень мягки, передъ обѣдомъ влить въ нихъ ½ рюмки хересу и, еще прокипятивъ, подавать къ телятинѣ или облить телятину этимъ соусомъ и подавать.

Провизія.

Грибовъ штукъ 7.	Хересу ½ рюмки.
Муки 1 ложку.	Бульону 2 стакана.
Масла сливочнаго 1 лож.	

Примѣчаніе. Подъ этимъ соусомъ можно подавать и разварныхъ куръ.

№ 10. Соусъ изъ гороху съ гренками.

Ощелушить гороху сахарнаго фунта 2, зерна всыпать въ кастрюлю, влить туда же воды 1 стаканъ, положить масла сливочнаго 1 столовую ложку, соли 1 чайную ложку и, закрывъ крышкой, варить до тѣхъ поръ, пока горохъ нѣсколько умякнетъ, тогда подавать его къ столу въ закрытомъ сосудѣ и къ нему подавать сливочное масло и поджаренные въ сливочномъ маслѣ ломтики бѣлаго хлѣба.

Провизія.

Гороху 2 фунта.	1 бѣлый хлѣбъ.
Масла сливочнаго $1/2$ ф.	

№ 11. Крокеты изъ говядины съ капустой.

Снять съ кочна капусты 10 или 12 листьевъ, положить эти листья въ кипятокъ минутъ на 5, потомъ ихъ вынуть, между тѣмъ изрубить мельче, какъ для фарша, сырой говядины фунта $1^1/_2$. Затѣмъ, поджаривъ искрошеннаго луку $1/4$ луковицы на сковородѣ въ маслѣ, и сложивъ его въ изрубленную говядину, поджаривать чаще мѣшая до тѣхъ поръ, пока говядина нѣсколько потемнѣетъ, прибавивъ туда немного толченаго перцу, разложить по капустнымъ листьямъ, которые завернуть, зятѣмъ положить ихъ всѣ въ кастрюлю, въ коей предварительно распустить масла $1^1/_2$ столовыхъ ложки и жарить эти крокеты до тѣхъ поръ, пока они хорошо зарумянятся, тогда кастрюлю отъ

сильнаго жара отодвинуть и закрыть крышкой; подавать ихъ подъ краснымъ соусомъ (смотри выше № 7—котлеты),

Провизія.

Капусты свѣжей 10 или 12 листьевъ.	Масла сливочнаго $1/4$ фунта.
Говядины $1^1/_2$ фунта.	$1/4$ луковицы.

№ 12. Зеленый соусъ изъ шпинату.

Взять шпинату 2 фунта, перебрать его, т. е. очистить отъ корней и земли, вымыть водахъ въ трехъ, опустить въ кипятокъ и разварить до мягкости, затѣмъ откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить на сито и протеревъ выложить въ кастрюлю, всыпать туда соли 1 чайную ложку, муки 1 столовую ложку и, положивъ туда же масла сливочнаго 2 столовыхъ ложки, поджарить чаще мѣшая, чтобы не пригорѣло; затѣмъ влить туда $1/2$ стакана сливокъ, положить кусочка 2 сахару и еще прокипятить минутъ 20; между тѣмъ сварить яицъ штукъ 10 въ полукрутую, нарѣзать бѣлаго хлѣба маленькими ломтиками, размочить ихъ въ цѣльномъ молокѣ, обмакать въ разболтанномъ свѣжемъ яйцѣ и поджарить на сковородѣ въ маслѣ; затѣмъ, выложивъ на блюдо зеленый шпинатъ, уложить на него яйца и поджаренный хлѣбъ.

Провизія.

Шпинату 2 фунта.	$1/2$ бѣлаго хлѣба
Муки 1 ложку.	Масла чухонскаго $1/4$ фунта.
Масла сливочнаго 2 ложки.	Молока цѣльнаго 1 чайную чашку.
Сливокъ $1/2$ стакана.	
Яицъ 11 штукъ.	

№ 13. Спаржа подъ собайономъ.

Спаржи 3 фунта очистить отъ верхней кожицы, связать въ одинъ пучекъ, положить въ воду, посолить и варить до тѣхъ поръ, пока спаржа будетъ мягка; между тѣмъ стереть въ кастрюлѣ 10 желтковъ съ 1 чайною чашкою мелкаго сахару и передъ тѣмъ какъ подавать, влить туда 1 чайную чашку хересу или мадеры, поставить на огонь и мѣшать вѣничкомъ до тѣхъ поръ, какъ загустѣетъ, не давая впрочемъ кипѣть; затѣмъ спаржу развязать, положить въ блюдо на салфетку, а приготовленный собайонъ вылить въ соусникъ и подавать.

Примѣчаніе. Къ спаржѣ еще можно подавать растопленное сливочное масло съ тертыми сухарями изъ бѣлаго хлѣба.

Провизія.

Спаржи 3 фунта. Яицъ 10 штукъ. Сахару 1 чайную чашку.	Хересу или мадеры 1 чайную чашку.

№ 14. Спаржа подъ молочнымъ соусомъ.

Спаржи 3 фунта очистить отъ верхней кожицы, искрошить, налить водой, посолить и варить до тѣхъ поръ, пока спаржа будетъ мягка; тогда откинуть ее на рѣшето; между тѣмъ вскипятить $1\frac{1}{2}$ стакана цѣльнаго молока съ 2 десертными ложками сахару и 1 десертной ложкой сливочнаго масла, затѣмъ, положивъ туда подправу *), кипятить минутъ 5, послѣ того положить туда же свареную спаржу, прибавить ложки 3 воды изъ подъ спаржи, размѣшать и еще проварить и подавать съ гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ.

*) Подправа это дѣлается такъ: отлить молока кипяченаго съ $\frac{1}{2}$ чайной чашки; остудивъ, всыпать въ нее 1 столовую ложку муки, разболтать какъ можно лучше, дабы не было бобошекъ, и затѣмъ выливать при безпрерывномъ мѣшаніи въ остальное горячее молоко.

Провизія.

Спаржи 3 фунта. Молока $1\frac{1}{2}$ стакана. Муки 2 ложки. Сахару 2 куска.	$\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба. 2 ложки чухонскаго или сливочнаго масла.

ОТДѢЛЪ ПЯТЫЙ.

Жаркія мясныя.

№ 1. Говядина жареная (ростбивъ).

Хорошій кусокъ говядины филей обмыть слегка холодной водой, но не давать лежать въ водѣ, побить скалкой со всѣхъ сторонъ, посолить, и подливъ подъ говядину съ чайную чашку свѣжей воды, поставить жарить въ горячую печь или въ шкафъ, чаще прокалывать вилкой и поливать сокомъ изъ подъ нея, не давать очень пережариваться. Можно положить подъ нее зеренъ 10 перцу, въ то время, когда она дастъ изъ себя сокъ, подавать.

№ 2. Битки.

Фунта 4 говядины, обобравъ отъ жилъ и посоливъ, изрубить не очень мелко, затѣмъ надѣлать

изъ нея котлетъ, обвалять въ мукѣ, класть на сковороду въ раскаленное масло и жарить, чаще переворачивая; между тѣмъ искрошить 1/2 луковицы, поджарить на сковородкѣ въ маслѣ. Когда жареные битки будутъ готовы, т. е. хорошо зарумянятся, тогда, выложивъ на нихъ поджаренный лукъ, облить хорошей сметаной и еще прожарить. Подавать съ вареным картофелемъ и подъ слѣдующимъ соусомъ: взявъ 1 ложку муки, поджарить въ маслѣ, развести неполнымъ стаканомъ бульона, вскипятить хорошенько и, когда подавать, облить этимъ соусомъ, а также можно подавать безъ соуса съ какимъ угодно салатомъ.

Провизія.

Говядины 4 фунта.	1/2 луковицы.
Муки ложки 3.	Сметаны 1/2 фунта.
Масла ложки 3.	Бульону 1 стаканъ.

№ 3. Бифштексъ.

Нарѣзать отъ филея ломтей 10, избить каждый ломоть съ обѣихъ сторонъ скалкой, затѣмъ, ополоснувъ эти куски въ холодной водѣ, класть на блюдо, посолить и усыпать каждый кусокъ мукой; между тѣмъ распустить на сковородѣ 1 столовую ложку сливочнаго или чухонскаго масла и, положивъ въ это горячее масло приготовленные куски говядины, жарить, чаще поворачивая съ одной стороны на другую, до тѣхъ поръ, пока съ обѣихъ сторонъ хорошо зарумянятся. Или изрѣзавъ жарить въ раскаленномъ маслѣ. Бифштексъ подавать съ разварнымъ картофелемъ и со скобленнымъ хрѣномъ (т. е. хрѣнъ вымывъ, очистить и наскоблить ножемъ, такъ чтобы онъ былъ тонкими плоскими стружками).

№ 4. Телячьи отбивныя котлеты.

Взявъ телячьихъ котлетъ штукъ 10 или 12, раздѣлить ихъ такъ, чтобы при каждой котлетѣ была косточка; затѣмъ избить каждую котлету скалкой и обвалять въ толченыхъ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба; распустить на большой сковородѣ двѣ ложки чухонскаго или сливочнаго масла и когда масло затрещитъ, положить въ него котлеты, предварительно посоливъ съ обѣихъ сторонъ; жарить ихъ до тѣхъ поръ, пока онѣ снизу зарумянятся, тогда перевернуть ихъ и продолжать жарить, дабы и другая сторона зарумянилась, а затѣмъ снять со сковороды, уложить на блюдо и подавать.

Примѣчаніе. Котлеты нужно приготовлять передъ самымъ обѣдомъ для того, чтобы онѣ не зачерствѣли, а были бы очень нѣжны и мягки.

№ 5. Куры.

Выпотрошить курицу (одну или двѣ) слѣдующимъ образомъ: разрѣзать брюшко вдоль, вынуть внутренность, кишки и желчный пузырь выкинуть прочь, а печенку, побивъ тупою стороною ножа, снять съ нея кожу, пупокъ разрѣзать и вычистить; затѣмъ все это вмѣстѣ съ курицей вымыть въ холодной водѣ, натереть солью, взявъ ложки 2 столовыхъ хорошаго чухонскаго масла, обмазать имъ курицу, предварительно положивъ ее на сковороду, жарить въ шкафу или въ печи, чаще поварачивать ее, обливать сокомъ, который образуется на сковородѣ изъ нея же; когда она зарумянится, тогда ее уже не поворачивать и не обливать, а дать курицѣ подсохнуть: если же масло будетъ выгорать, подлить ложки 3 столовыхъ бульону. Пода-

вать къ этому жаркому вишню маринованную или пикули, или какой либо салатъ.

№ 6. Цыплята.

Цыплятъ, выпотрошивъ, вымыть, посолить, обмазать масломъ, обсыпать сухарями, жарить въ кастрюлѣ поварачивая, чтобы не подгорѣли; если масло будетъ выгорать, подлить немного бульону. Подавать съ салатомъ.

№ 7. Тетерева, рябчики, куропатки или мелкая дичь подъ сливками.

Выпотрошивъ и вымывъ предназначенную дичь, натереть солью, положить на противень, обмазать дичь масломъ и подъ нее и внутрь ея положить тоже сливочнаго масла, поставить въ шкафъ жарить, чаще поворачивая и прокалывая вилкой, а также поливая сокомъ; когда дичь нѣсколько зарумянится, тогда, обливъ ее сливками, продолжать жарить, тоже чаще поварачивая, прокалывая и обливая сокомъ подъ ней находящимся до тѣхъ поръ, пока она сильно зарумянится. Подавать ее съ маринованною вишней или съ зеленымъ салатомъ.

Примѣчаніе. Рябчиковъ лучше жарить въ кастрюлѣ, также и мелкую дичь. Количество сливокъ слѣдующее: на крупную дичь лить 1 стаканъ, на рябчика ½ стакана, на 2 перепелки ¼ стакана.

№ 8. Заяцъ.

Зайца выпотрошить, голову и лапки отнять прочь, положить его минутъ на 15 въ воду, затѣмъ, вымывъ хорошенько, снять съ него кожицы (на немъ кожицъ 5), разнять его на порціонные

куски, посолить, уложить на сковороду, положивъ подъ нихъ и на нихъ масла ложки 2 столовыхъ, жарить, переворачивая куски и обливая сокомъ изъ подъ нихъ; когда же куски зарумянятся, сложить ихъ въ кастрюлю, прибавивъ туда еще 1 столовую ложку масла, между тѣмъ 1 ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ сливочнаго масла въ особой кастрюлькѣ, развести однимъ стаканомъ сливокъ, прокипятить, смѣшать съ сокомъ изъ подъ зайца и, выливъ въ кастрюлю на куски зайца, закрыть крышкой и съ часъ жарить на слабомъ огнѣ, затѣмъ выложить на блюдо и подавать.

Провизія.

Заяцъ.	Масла сливочнаго 1 ложку.
Масла чухонскаго ½ фунта.	Сливокъ 1 стаканъ.

№ 9. Индѣйка.

Индѣйку выпотрошить, вымыть, натереть солью, если не жирна обмазать масломъ и, положивъ подъ нее масла, жарить на противнѣ въ шкафу или въ печи, чаще поворачивая вилкой и обливая сокомъ; когда индѣйка зарумянится и мясо сдѣлается бѣло и нѣжно,—это знакъ, что она готова. Подавать къ ней или маринованье какое нибудь или варенье кисловатое.

№ 10. Гусь.

Выпотрошивъ гуся и если на немъ будетъ пушекъ, то опалить на зажженной бумагѣ, а чтобы очистить копоть должно натереть ржаною мукой и затѣмъ, обмывъ хорошенько, натереть солью, положить на сковороду, подливъ подъ него 1 стаканъ воды, и жарить, чаще обливая сокомъ изъ подъ него же. Точно такъ же жарить и утокъ русскихъ.

Примѣчаніе. Гуся можно начинять, т. е. класть во внутренность изрѣзанные небольшими кусочками яблоки свѣжіе или вареный картофель, передъ тѣмъ какъ начать жарить.

№ 11. Поросенокъ.

Поросенка натереть солью, намазать масломъ, поставить на сковороду, на которую подлить 1/2 стакана воды и, положивъ двѣ лучинки поперекъ сковороды, установить на нихъ поросенка такъ, чтобы лучинки его поддерживали, а ножки упирались въ сковороду, жарить въ горячей печи, сначала часто обливая сокомъ изъ подъ него; но часа за 1 1/2 до обѣда перестать обливать для того, чтобы кожица подсохла.

№ 12. Телятина.

Хорошій кусокъ телятины слегка обмывъ, посоливъ кругомъ, положить на противень или сковороду, подлить ложки 3 столовыхъ воды, ставить въ горячую печь или шкафъ, жарить, чаще обливая сокомъ изъ подъ нея и прокалывая до тѣхъ поръ, какъ хорошо зарумянится. Подавать къ ней маринованный или зеленый салатъ.

Примѣчаніе. Точно такъ же жарить и баранину.

№ 13. Говядина ломтями или зразы.

Взявъ картофелю штукъ 5, моркови штуки 2 и 1/2 луковицы, все это очиститъ изрѣзать мелкими кусочками, затѣмъ взявъ говядины костреца мягкаго или краю фунта 3, изрѣзать ее толстыми, но небольшими ломтями и избивъ каждый ломоть съ обѣихъ сторонъ скалкой, обвалять въ мукѣ и по-

соливъ укладывать въ кастрюлю или въ горшекъ слѣдующимъ образомъ: положить рядъ кусковъ говядины, насыпать на эту говядину рядъ искрошенныхъ вышеозначенныхъ кореньевъ, прибавить къ этому масла сливочнаго 1 чайную ложку и зерна 2 перцу, затѣмъ опять рядъ говядины и послѣ рядъ кореньевъ съ масломъ и перцемъ, такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока говядина выложится вся, тогда накрывъ кастрюлю крышкой, а если горшекъ, то чистой сковородой, поставить въ печь или шкафъ часа на 2 1/2. Подавая къ столу, выложить на блюдо.

№ 14. Сморчки.

Сморчки отдѣлить отъ корней, промыть водахъ въ двухъ, между тѣмъ сварить въ крутую яицъ, изрубить и прибавить въ нихъ одно или два сырыхъ яйца, смотря по количеству сморчковъ, и немного сливочнаго масла, посолить, размѣшать хорошенько, нафаршировать этимъ сморчки; затѣмъ распустить на сковородѣ масла сливочнаго и въ это горячее масло положить приготовленные сморчки и жарить до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются совершенно мягки, тогда ихъ облить сливками и еще прожарить минутъ 5 и подавать.

Примѣчаніе. На 2 десятка сморчковъ сварить яйца 3 въ крутую, а сырого взять 1 яйцо, масла сливочнаго въ фаршъ положить 1/2 столовой ложки, а на сковороду положить 2 столовыхъ ложки, сливокъ 1/2 стакана.

№ 15. Грибы.

Прежде чѣмъ жарить грибы въ маслѣ, положить ихъ на сковороду, подлить въ нихъ воды, столько,

чтобы она покрывала только дно сковороды, затѣмъ варить ихъ до тѣхъ поръ, пока вода выкипитъ, тогда въ нихъ положить масла, посолить и жарить до совершенной мягкости; потомъ облить ихъ густыми сливками или самой свѣжей сметаной и еще нѣсколько прожарить какъ потемнѣютъ сливки.

№ 16. Говядина кусочками въ сливкахъ.

Нарѣзать говядины отъ края или филея небольшими кусочками, избить скалкой каждый кусочекъ съ обѣихъ сторонъ, распустить на сковородѣ масла и въ горячее масло положить кусочки говядины, посолить и жарить переворачивая; когда зарумянится, облить сливками и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока сливки сдѣлаются коричневаго цвѣта, тогда не медля снять съ огня и подавать.

Жаркія рыбныя.

№ 17. Лещъ.

Леща выпотрошить, т. е. разрѣзавъ брюшко вдоль, вынуть оттуда внутренность и выкинуть ее прочь, а рыбу, выскобливъ ножемъ противъ чешуи, вымыть, мѣняя воду раза три; затѣмъ посоливъ его съ обѣихъ сторонъ и обмазавъ его масломъ положить на сковороду, а также и подъ него подложить тоже масла 1 столовую ложку (какого угодно постнаго или скоромнаго), поставить въ

печь или въ шкафъ, жарить поворачивая рыбу съ одной стороны на другую до тѣхъ поръ, пока хорошо зарумянится.

№ 18. Караси въ сметанѣ.

Выпотрошивъ карасей и вымывъ чище свѣжей водой, обвалять ихъ въ мукѣ и посолить; между тѣмъ распустить на сковородѣ 1 столовую ложку сливочнаго или чухонскаго масла и въ горячее масло положивъ карасей жарить, поворачивая ихъ съ одной стороны на другую; когда же нѣсколько зарумянятся, тогда, обливъ ихъ хорошей сметаной, продолжать жарить еще минутъ 15.

Примѣчаніе. 1 Потрошить ихъ точно такъ же, какъ сказано въ предшествовавшемъ № 17 о лещѣ. 2. Если желаютъ постное кушать, тогда вмѣсто сливочнаго масла употребить постное какое угодно; но тогда сметаной уже не обливать.

№ 19. Навага, корюшка, пескари и осетрина свѣжая.

Всякую мелкую свѣжую рыбу, выпотрошивъ, вымыть почище, обвалять въ мукѣ крупичатой и, посоливъ, класть на сковороду въ разгоряченное масло, жарить, поварачивая до тѣхъ поръ, пока рыба зарумянится. Осетрину же, нарѣзавъ ломтиками, тоже обвалять въ мукѣ и, посоливъ, жарить также.

Салаты.

№ 1. Зеленый латукъ.

½ фунта салату латукъ перебрать, вымыть холодной водой, положить на рѣшето, чтобы обсохъ; между тѣмъ сдѣлать подливу: ложки 2 прованскаго

масла растереть съ 2 ложками сахару, развести уксусомъ, посолить и передъ самымъ обѣдомъ облить салатъ, хорошенько перемѣшать и накрошить туда ломтиками свѣжихъ огурцовъ. (Салатъ, конечно, изрѣзать).

№ 2. Красная капуста.

Нашинковать какъ можно тоньше красной капусты, сложить въ салатникъ, облить уксусомъ, посолить, дать, съ 1/2 часа постоять; затѣмъ полить масломъ, посыпать сахаромъ и перцемъ, мѣшать долѣе, дабы вся капуста равномѣрно напиталась всѣми приправами. (Точно такъ же дѣлается и цикорій салатъ).

ОТДѢЛЪ ШЕСТОЙ.

Пирожныя (на 10 человѣкъ).

№ 1. Мороженое сливочное.

Взявъ сливокъ 1 бутылку, сахару 3/4 фунта, ванили 1/2 палочки, 8 яицъ (отдѣливъ желтки отъ бѣлковъ), сахаръ истолочь вмѣстѣ съ ванилью, всыпать въ чистую кастрюлю, туда же выложить желтки и мѣшать лопаткой до тѣхъ поръ пока побѣлѣетъ, затѣмъ вылить туда сливки, хорошенько перемѣшать и поставить на конфорку (т. е. на плиту), варить при безпрерывномъ мѣшаніи лопаткой, не давая сильно кипѣть, до тѣхъ поръ, пока нѣсколько загустѣетъ; затѣмъ процѣдить

сквозь сито, дать совершенно остыть и вылить въ форму, такъ чтобы она была вершка на 2 не полна, закрыть бумагой, а сверхъ бумаги крышкой, поставить въ кадочку со льдомъ, усыпать ледъ солью и вертѣть, перемѣшивая чаще массу, находящуюся въ мороженицѣ; вертѣть же до тѣхъ поръ, пока эта масса сдѣлается густою.

Провизія.

Сливокъ 1 бутылку.	Ванили 1/2 палочки.
Сахару 3/4 фунта.	Соли 3 фунта.
Желтковъ 8 штукъ.	

Примѣчаніе. Точно такъ же дѣлать мороженое изъ свѣжей земляники, только ванили не класть, а когда простынутъ сливки съ желтками, то положить туда 2 стакана протертой сквозь рѣшето земляники и, размѣшавъ, выложить въ форму.

№ 2 Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.

8 желтковъ стереть добѣла съ 3/4 фунта сахару толченаго и просѣяннаго, грецкихъ орѣховъ 1/2 фунта очистить, истолочь и выложить въ желтки, размѣшать, влить 1 бутылку сливокъ и, размѣшавъ хорошенько, варить, мѣшая лопаткой до тѣхъ поръ, пока на лопаткѣ будетъ густѣть; тогда процѣдить сквозь сито, вылить въ мороженицу, но такъ чтобы она была не полна, закрыть бумагой, затѣмъ крышкой, поставить въ кадочку со льдомъ, усыпать ледъ солью и вертѣть; во время же этого дѣйствія приподнять крышку мороженицы и вымѣшать массу находящуюся въ ней и, закрывъ, опять вертѣть; такъ повторять до тѣхъ поръ, пока масса сдѣлается густа.

Провизія.

Грецкихъ орѣховъ 1/2 фунта.	Сливокъ 1 бутылку.
Сахару 3/4 фунта.	Соли 3 фунта.
Желтковъ 8 штукъ.	

№ 3. Желе.

Взять 7 1/2 стакановъ воды, вылить ее въ кастрюлю, разварить въ этой водѣ 1/8 фунта рыбьяго клею (котораго прежде нужно нащипать помельче). положить туда же сахару 1 1/2 фунта и 1/2 палочки ванили нарѣзанной кусочками, варить на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока укипитъ до половины, а послѣ, остудивъ до теплоты парного молока, положить 1/2 бутылки какого угодно сиропу, затѣмъ процѣдивъ сквозь чистое ситко, вылить въ форму и застудить. Когда подавать, окунуть форму въ горячую воду и выложить желе на блюдо.

Провизія.

Сахару 1 1/2 фунта	Ванили 1/2 палочки.
Клею 1/8 фунта.	Сиропу 1/2 бутылки.

Примѣчаніе. Желе можно приготовлять съ цедрой лимонной, апельсинной и вообще съ какими угодно ароматными припасами.

№ 4. Миндальный тортъ.

Взявъ миндалю сладкаго 1/2 фунта, положить его въ горячую воду и закрыть, дабы кожа на немъ отмякла, тогда слупить ее, а миндаль истолочь мельче; между тѣмъ стереть 1/2 фунта сахару сѣяннаго съ 10 желтками, смѣшать съ толченымъ миндалемъ, положить туда же горсть муки, взбитыхъ 12 бѣлковъ и всю массу, хорошенько перемѣшавъ, выложить въ кастрюлю вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить въ печь, воткнувъ въ середину соломенку; когда тортъ поднимется и зарумянится, вынуть соломенку; если она свободно выйдетъ, то значитъ тортъ готовъ, если же къ соломенкѣ пристанетъ тѣсто, то значитъ тортъ сыръ, тогда его еще подержать въ печи съ 1/2 часа. Избѣгать передвигать его въ печи для того, чтобы онъ не осѣлъ.

Провизія.

Миндалю 1/3 ф. (или грецкихъ орѣховъ 3/4 ф.	Яицъ 12 штукъ.
Сахару 1/2 фунта.	Муки 1 горсть.

№ 5. Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.

Грецкихъ орѣховъ 1/2 фунта очистить отъ скорлупы и истолочь въ ступкѣ, затѣмъ растереть до бѣла 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла съ 1 чайной чашкою мелкаго сахару, положивъ туда же 6 желтковъ, смѣшать; когда же желтки хорошо соединятся съ растертымъ масломъ, тогда выложить въ эту массу и толченые орѣхи. Послѣ того, снявъ съ одного бѣлаго хлѣба корки, мякишь размочить въ цѣльномъ молокѣ и тоже выложить въ ту массу, прибавить туда 6 взбитыхъ бѣлковъ и цедры мелко искрошенной, снятой съ 1/2 лимона; все это тщательнѣе перемѣшать. Между тѣмъ нарѣзать тонкихъ ломтей бѣлаго хлѣба и, обмакивая каждый ломоть въ растопленное сливочное масло,

устилать ими дно и бока шарлотницы или кастрюли, куда и выложить приготовленную массу поосторожнѣе, чтобы не смять ломтей хлѣба, затѣмъ сгладивъ ложкой верхъ и обмазавъ его сырымъ яйцомъ, ставить въ печь или шкафъ на $^3/_4$ часа, но посматривать чаще, чтобы не подгорѣла верхняя корка. Не должно ставить въ очень раскаленный шкафъ; когда же испечется, тогда опрокинуть кастрюлю на блюдо и выложить пудингъ. Подавать его съ собайономъ *).

№ 6. Сливочный кремъ.

Рыбьяго клею $^1/_8$ фунта расщипать на мелкіе кусочки, положить въ кастрюльку, всыпать туда же мелкаго сахару $^3/_4$ стакана и, наливъ въ нее свѣжей воды 2 стакана, поставить на слабый огонь, дабы клей распустился; затѣмъ процѣдить его сквозь ситко и остудить до теплоты парного молока; между тѣмъ взявъ еще 1 стаканъ сахару, смѣшать съ 7 желтками въ особой кастрюлѣ, поставить ее на горячую плиту и сбивать вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока желтки начнутъ густѣть, тогда эту кастрюлю отнесть въ погребъ на ледъ или на снѣгъ и тамъ еще побить. Между тѣмъ взять другую кастрюлю, въ которую налить $^1/_2$ штофа сливокъ и, поставивъ тоже па ледъ или въ снѣгъ, взбить сливки до густоты; распустившійся же клей съ сахаромъ соединить съ желтками и со взбитыми сливками и, хорошенько перемѣшавъ, разлить въ формы и застудить.

Провизія.

Сахару $^3/_4$ фунта.
Клею $^1/_8$ фунта.
Желтковъ 7 штукъ
Сливокъ $^1/_2$ штофа.

*) Смотри въ отд. 4 соуса, № 13.

№ 7. Лимонное пирожное.

Съ 2-хъ лимоновъ снять цедру, сварить ихъ въ водѣ до мягкости; затѣмъ вынуть ихъ и изрубить какъ можно мельче, выкинувъ косточки прочь, прибавить въ эту массу 10 желтковъ, стертыхъ добѣла съ $^1/_2$ фунтомъ мелкаго сахару, положивъ туда же 10 очищенныхъ и мелко истолченныхъ сладкихъ миндалинъ, 3 ложки масла сливочнаго и 3 ложки муки, все это смѣшать и затѣмъ прибавить 12 взбитыхъ бѣлковъ и, вымѣшавъ опять хорошенько, выложить въ форму смазанную масломъ и усыпанную сухарями, поставить въ печь не очень жаркую на 1 часъ времени, пока поднимется.

Провизія.

2 лимона.
12 яицъ.
Сахару $^1/_2$ фунта.
Муки 3 ложки.
Масла сливочнаго 4 ложки.

№ 8. Петишу.

Цѣльнаго молока $1^1/_2$ стакана вскипятить, всыпать туда во время кипѣнія $1^1/_2$ стакана муки, мѣшать на плитѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, тогда кастрюлю съ тѣстомъ отставить отъ огня, размѣшать до гладкости, влить туда растопленнаго, но не горячаго масла въ количествѣ $^3/_4$ стакана и, хорошенько размѣшавъ, остудить; затѣмъ вбить туда по одному 7 яицъ, не переставая мѣшать слѣдующимъ образомъ: положивъ 1 яйцо, размѣшать, затѣмъ другое и опять размѣшать и т. д. и положить туда же 1 столовую ложку сахару; между тѣмъ желѣзный листъ нама-

зать масломъ, посыпать мукою, выпускать на него тѣсто разными фигурками, которыя, посыпавъ сахаромъ и толченымъ миндалемъ, поставить въ печь.

Провизія.

Масла сливочнаго 3/4 стакана.	Яицъ 7 штукъ.
Молока 1 1/2 стакана.	Сахару 2 ложки.
Муки 1 1/2 стакана.	Миндалю 10 зеренъ.

№ 9. Вафли.

Сливокъ 2 стакана вылить въ кастрюлю и, поставивъ ихъ въ погребъ на ледъ, а зимой въ снѣгъ, взбить вѣничкомъ до густоты; между тѣмъ масла сливочнаго 1/2 фунта растопить въ особой кастрюлѣ и, остудивъ до теплоты парного молока, положить въ него 2 столовыхъ ложки муки, 8 желтковъ, кладя ихъ постепенно одинъ за другимъ, и при этомъ безпрерывно мѣшать всю массу лопаткой, потомъ туда же положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, тоже мѣшая, сложить туда взбитыя сливки и, опять перемѣшавъ всю массу, печь изъ нея вафли въ формѣ, слѣдующимъ образомъ: раскрывъ форму, смазать внутри ея растопленнымъ масломъ посредствомъ перышка и затѣмъ, наливъ туда ложкою тѣста, закрыть форму, положить на огонь, почаще посматривать, дабы тѣсто не подгорѣло.

Провизія.

Сливокъ 3/4 бутылки.	Муки 1 горсть.
Масла сливочнаго 1/2 фунта,	Яицъ 10 штукъ.

№ 10. Яблочные зефиры.

10 яблокъ испечь, протереть сквозь сито и протертую массу взвѣсить, потомъ на каждый

фунтъ яблочнаго тѣста положить толченаго сахару 1 фунтъ, 2 яичныхъ взбитыхъ бѣлка и, выложивъ всю эту массу въ кастрюлю, поставить на снѣгъ и взбивать деревянной ложкой до тѣхъ поръ, пока эта масса будетъ бѣла, послѣ того разлить эту массу въ коробочки, сдѣланныя изъ бумаги, ставить въ печь, спустя часа 2 послѣ того, какъ она истопится.

Провизія.

Яблокъ 10 штукъ.	Яицъ 2 штуки.
Сахару 1 фунтъ.	

№ 11. Сырники.

3 фунта свѣжаго творогу, завязавъ въ салфетку, положить на блюдо, накрыть чистымъ кружкомъ и положить на кружокъ не очень большой камень, дать стечь сывороткѣ; послѣ того творогъ протереть сквозь рѣшето, положить въ него 4 яйца сырыхъ, 3 ложки хорошей сметаны, мелкаго сахару 1 столовую ложку, муки 3/4 стакана и, все тщательно размѣшавъ, надѣлать изъ этой массы маленькія лепешки, обвалять ихъ въ мукѣ, между тѣмъ распустить на сковородѣ 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, класть туда лепешки и поджаривать ихъ, поворачивая до тѣхъ поръ, пока онѣ зарумянятся, тогда облить хорошей сметаной, посыпать корицей и сахаромъ и подавать.

Провизія.

Творогу 3 фунта.	Сахару 4 ложки.
4 яйца.	Муки 1 стаканъ.
1/2 фунта сметаны.	1/4 фунта масла.

№ 12. Оладьи изъ манной каши.

Сварить каши молочной манной, остудить, вбить туда яйца 3 или 4, положить сахару 1 или 2 ложки столовыхъ, масла растопленнаго 2 ложки, перемѣшать хорошенько, надѣлать изъ этого лепешекъ, которыя и поджарить на сковородѣ въ маслѣ.

№ 13. Хворостъ.

Взять 2 яйца, $1/_4$ стакана густого молока, 1 ложку рому, $1/_4$ стакана сахару, $1 1/_2$ стакана муки, замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать его очень тонко, изрѣзать полосками, затѣмъ распустивъ въ кастрюлѣ $1/_2$ фунта коровьяго масла, опускать въ это горячее масло полоски изъ тѣста по одной или по двѣ, жарить до тѣхъ поръ, пока нѣсколько зарумянятся, тогда эти полоски вынуть деревянной ложкой и положить на рѣшето, а другія опускать въ масло и такимъ образомъ пережарить всѣ и затѣмъ осторожно разложить ихъ на блюдо и усыпать сахаромъ.

№ 14. Суфле яблочное или земляничное, или вздутый пирогъ.

10 яблокъ испечь, протереть сквозь рѣшето, на стаканъ яблочной мякоти положить неполный стаканъ сахару мелкаго, стереть хорошенько, затѣмъ взбить 15 бѣлковъ, смѣшать съ массою тертыхъ яблокъ и, размѣшавъ тщательнѣе, выложить на блюдо, обсыпать сахаромъ, минутъ за 10 до подачи кушанья поставить это суфле въ печь и держать до тѣхъ поръ, пока вздуется. Подавать къ нему сливки.

Примѣчаніе. Точно такъ же приготовляется суфле изъ разныхъ ягодъ, какъ-то: изъ земляники, ма-

лины, клубники, приводя ихъ въ тѣстообразное состояніе посредствомъ протиранія.

№ 15. Шарлотъ яблочный.

Взявъ 2 круглыхъ бѣлыхъ хлѣба разрѣзать ихъ на двѣ половины такъ, чтобы верхняя корка была цѣльная и нижняя тоже цѣльная, мякишъ весь вынуть, а верхнюю корку съ обоихъ хлѣбовъ нарѣзать пластинками пальца въ 2 ширины, распустить на сковородѣ сливочнаго масла $1/_8$ фунта и въ горячее масло положивъ нарѣзанныя пластинки верхней корки и одну цѣльную нижнюю корку, нѣсколько поджарить. Между тѣмъ очистить отъ кожи яблокъ штукъ 8 средней величины, изрѣзать ихъ небольшими кусочками, положить въ кастрюлю, туда же положить искрошенной цедры съ $1/_2$ лимона, всыпать сахару мелкаго 1 стаканъ и, влив воды 3 стакана, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока яблоки сдѣлаются прозрачны, послѣ того откинуть ихъ на рѣшето, дать стечь сиропу, а кастрюлю, эту ополоснувъ, вытереть и, вливъ въ нее 1 стаканъ сливокъ, положить сахару $1/_4$ стакана, масла сливочнаго $2 1/_2$ столовыхъ ложки, поставить на огонь, вскипятить, когда же вскипитъ, снять съ плиты, затѣмъ взявъ мякишъ изъ бѣлаго хлѣба, раздѣлить пополамъ и одну половину положить въ кипяченыя сливки, размѣшать хорошенько и, выложивъ въ миску или въ большой салатникъ, дать остыть, когда же остынетъ, выложить въ этотъ хлѣбъ со сливками свареные яблоки и перемѣшать хорошенько. Послѣ того, взять чистую шарлотницу или кастрюлю, обмазать ее внутри масломъ, усыпать толчеными сухарями изъ бѣлаго хлѣба, устлать дно и бока этой кастрюли поджаренными пластинками бѣлаго хлѣба, устилать такъ

чтобы не было отверстій, въ средину выложить приготовленный фаршъ изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками, закрыть сверху нижней поджаренной коркой и поставить на $1/2$ часа въ печь или шкафъ. Сиропъ же изъ подъ яблоковъ, если будетъ очень водянистъ, еще съ $1/4$ часа покипятить и затѣмъ остудивъ развести въ немъ варенья какого угодно 1 столовую ложку, когда же шарлотъ запечется, вынуть его изъ печи и опрокинувъ на блюдо выложить, послѣ того облить приготовленнымъ сиропомъ и подавать.

Провизія.

Яблокъ 8 штукъ.	Сахару $1\,1/4$ стакана.
Масла сливочнаго $3/4$ фунта.	$1/2$ лимона.
2 бѣлыхъ хлѣба.	Варенья 1 столовую ложку.
Сливокъ 1 стаканъ.	

№ 16. Драчена.

10 желтковъ выбить въ кастрюлѣ на снѣгу добѣла, всыпать туда $1\,1/2$ стакана муки, положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать и, подливая понемногу 1 стаканъ сливокъ, выбивать тѣсто съ $1/2$ часа; меж-ду тѣмъ распустить на сковородѣ ложку масла, влить приготовленную массу и поставить въ печь минутъ на 20.

№ 17. Блинцы.

Разболтавъ въ мискѣ 5 сырыхъ яицъ, влить туда 2 стакана парного молока, всыпать $1\,1/4$ стакана муки крупичатой, 1 чайную ложечку соли и положивъ туда же масла растопленнаго, но не горячаго 2 столовыхъ ложки, все это размѣшать хорошенько и начинать печь, наливая тонкимъ слоемъ на горячую сковородку, смазанную масломъ; когда же блинцы всѣ будутъ такимъ образомъ перепечены, тогда каждый изъ нихъ, сложивъ вчетверо, уложить опять на ту же сковороду, пересыпая каждый рядъ толченымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ, уложивъ ихъ такимъ образомъ, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ и поставить въ шкафъ, дабы не простыли.

№ 18. Оладьи дутыя (пышки).

Вскипятить воды $2\,1/2$ стакана съ $1/4$ фунта сахару и высыпать въ эту кипящую воду при безпрерывномъ мѣшаніи муки столько, чтобы вышла густая масса; затѣмъ снявъ кастрюлю съ огня, мѣшать лопаткой до гладкости, потомъ выложить въ тарелку или на блюдо, и дать совершенно остыть; когда же остынетъ вбить въ это тѣсто по одному 7 яицъ, т. е. положивъ 1 яйцо размѣшать, затѣмъ другое и опять размѣшать и т. д. Передъ самымъ же обѣдомъ распустить $1/2$ фунта коровьяго масла въ кастрюлѣ и въ это горячее масло опускать тѣсто, отдѣляя отъ массы небольшими кусочками; когда эти кусочки раздуются и зарумянятся—значитъ готовы, ихъ вынуть осторожно ложкою, положить на рѣшето, затѣмъ вновь отдѣлить такіе же кусочки и опускать въ масло и поступать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока все тѣсто будетъ пережарено. При выдачѣ же ихъ къ столу усыпать сахаромъ. Къ нимъ можно подавать и варенье.

№ 10. Компотъ.

Яблокъ средней величины штукъ 8, грушъ штуки 4 очистить отъ кожи, разрѣзать каждую штуку

на 4 части. положить въ кастрюльку, всыпать туда сахару мелкаго $1^1/_2$ стакана, налить воды $2^1/_2$ стакана и поставить варить до мягкости; между тѣмъ взять черносливу штукъ 20, обмывъ свѣжей водой положить въ другую кастрюлю, всыпать сахару мелкаго $^1/_2$ стакана, налить воды $1^1/_2$ стакана и поставить тоже варить до мягкости. Когда яблоки, груши и черносливъ уварятся, тогда ихъ откинуть на рѣшето, дать стечь сиропу; затѣмъ опять его вылить въ кастрюлю и стеревъ обыкновеннымъ кускомъ сахару цедру съ 1 лимона туда же положить и, поставивъ на огонь, дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока сиропъ нѣсколько загустѣетъ, тогда его остудить и влить въ него ложки 2 столовыхъ коньяку или рому. Яблоки, груши и черносливъ выложить на блюдо и облить ихъ вышеозначеннымъ сиропомъ.

Провизія.

Яблокъ 8 штукъ.	Сахару 2 стакана.
Грушъ 4 штуки.	Коньяку 2 столовыхъ ложки.
Черносливу 20 штукъ.	

№ 20. Каша молочная.

Вскипятить цѣльнаго молока стакана $1^1/_2$, всыпать туда рюмки $1^1/_2$ крупъ манныхъ и варить, мѣшая до тѣхъ поръ, пока крупа разварится и будетъ мягка.

№ 21. Шпанскій вѣтеръ.

Взбить 12 бѣлковъ яичныхъ, положить въ нихъ $1^1/_2$ столовыхъ ложки мелко истолченнаго миндалю, $^3/_4$ фунта мелкаго сахару и тертый лимонной цедры, снятой съ $^1/_2$ лимона, потомъ разложить на вымазанную масломъ бумагу кучками и поставить въ вольный духъ.

№ 22. Варенецъ.

Цѣльнаго молока или сливокъ 6 стакановъ влить въ горшекъ и поставить въ печь, затопить, т. е. дать ему чуть кипѣть, наблюдая чтобы оно не сбѣжало, и когда оно подернется пѣнкой, тогда пѣнку отдѣлить отъ краевъ и смѣшать съ молокомъ; затѣмъ на молокѣ образуется другая пѣнка, тогда и съ этой поступить точно такъ же; такъ повторять до тѣхъ поръ, пока молоко нѣсколько закраснѣетъ; тогда вынувъ его изъ печи и остудивъ до теплоты парного молока, заквасить его слѣдующимъ образомъ: взявъ $^1/_2$ стакана сметаны, размѣшать съ 1 чайной ложкой муки и, разведя 4 ложками приготовленнаго молока, выложить въ молоко и затѣмъ, размѣшавъ хорошенько, оставить въ теплой комнатѣ до тѣхъ поръ, пока молоко ссядется, тогда горшокъ закрыть чистой тряпочкой, завязать, и вынести въ погребъ, но не ставить прямо на ледъ, дабы не отводенѣлъ, а на доску; на слѣдующій день онъ готовъ. Къ нему подавать сахаръ, толченую корицу и толченые сухари изъ чернаго хлѣба.

Примѣчаніе. Первый варенецъ, сдѣланный какъ выше сказано, будетъ отзываться сметаной, что для вкуса не совсѣмъ пріятно, и потому слѣдующіе затѣмъ варенцы заквашивать вмѣсто сметаны уже остатками варенца. Если желаютъ сдѣлать варенецъ пожирнѣе, то для этого употребить вмѣсто цѣльнаго молока сливки.

№ 23. Кисель.

Вскипятить сиропу $1^1/_2$ стакана или миндальнаго молока, между тѣмъ $1^1/_2$ столовыхъ ложки картофельной муки вымыть холодной водой и когда

мука осядетъ, осторожно слить воду; потомъ отбавивъ отъ кипящаго сиропа ложки 4 столовыхъ, остудить и развести имъ промытую муку и затѣмъ эту жидкость вливать при безпрерывномъ мѣшаніи въ кипящій сиропъ или миндальное молоко и продолжать мѣшать до тѣхъ поръ, пока загустѣетъ, тогда выложить на тарелку и застудить.

Примѣчаніе. Если кисель желаютъ сварить изъ миндальнаго молока, то въ него предварительно положить сахару кусковъ 5 обыкновенныхъ.

№ 24. **Рѣпа фаршированная.**

Рѣпы 8 штукъ или болѣе средней величины положить въ кастрюлю, налить воды и варить до мягкости; потомъ вынувъ изъ нея всю внутренность, протереть оную сквозь рѣшето; между тѣмъ сварить на цѣльномъ молокѣ кашу изъ манныхъ крупъ или изъ рису, смѣшать хорошенько съ протертой рѣпой и прибавить туда 1 яйцо сырое, 1 десертную ложку сахару, 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, посолить, размѣшать хорошенько и опять нафаршированную рѣпу, т. е. весь этотъ фаршъ разложить въ рѣпную кожу и, уложивъ на желѣзный листъ, поставить въ печь или шкафъ, гдѣ и держать до тѣхъ поръ, пока хорошо зарумянится. Подавать со сливочнымъ масломъ.

Провизія.

8 или болѣе рѣпъ средней величины.	1 яйцо.
Манной каши 2 стакана.	Масла 2 ложки.
	Сахару 3 кусочка.

№ 25. **Тыквенная каша.**

Тыкву средней величины разрѣзать на 2 части, очистить отъ внутренности и срѣзавъ съ нея кожу, изрѣзать небольшими кусками; затѣмъ положить ихъ въ кастрюлю, налить туда же воды столько, чтобы вода покрывала изрѣзанную тыкву, и поставить варить до совершенной мягкости, тогда откинуть ее на рѣшето и, когда вода стечетъ, протереть ее сквозь рѣшето и, сложивъ въ кастрюлю, положить туда же масла сливочнаго растопленнаго $^1/_8$ фунта, сливокъ 1 стаканъ, сахару 2 столовыхъ ложки и, размѣшавъ все это, прокипятить и подавать.

№ 26. **Пасха.**

Творогу хорошаго 10 фунтовъ протереть сквозь рѣшето, положить его въ большую кастрюлю, куда положить тоже свѣжей сметаны 3 стакана, масла сливочнаго растопленнаго, но не горячаго $1^1/_2$ фунта, соли 2 чайныхъ ложки, сахару просѣяннаго $3^1/_2$ стак., ванили толченой 1 палочку, коринки 1 стаканъ (коринку должно прежде вымыть), яицъ сырыхъ 6 штукъ, все хорошенько размѣшать и поставить на горячую плиту, чтобы слегка вскипѣло при безпрестанномъ мѣшаніи; когда же масса начнетъ пузыриться, тогда тотчасъ снять ее съ плиты и вынесть въ холодное мѣсто, дабы совершенно остыла; затѣмъ, устлавъ пасхальницу чистой салфеткой, выложить туда пасху, закрыть ее со всѣхъ сторонъ концами той же салфетки и, накрывъ небольшимъ кружечкомъ, положить на верхъ онаго чистый камень; самую же пасхальницу поставить на лучинкахъ на блюдо, на которое будетъ стекать сыворотка, и вынесть въ прохладное мѣсто на сутки.

Провизія.

Творогу 10 фунтовъ.	Ванили 1 палочку.
Сметаны 3 стакана.	Коринки 1 стаканъ.
Масла сливочнаго $1^1/_2$ фунта.	Яицъ 6 штукъ.
Сахару $3^1/_2$ стакана.	

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

Разныя питія.

№ 1. Квасъ.

На 50 бутылокъ квасу взять солода ржанаго, пшеничнаго и ячменнаго, муки ржаной, пшеничной и гречневой по 3 фунта каждаго сорта; слѣдовательно всего 18 фунтовъ; всыпать все это въ двухведерный чугунъ, налить туда, при безпрерывномъ мѣшаніи, кипятку столько, чтобы вышло не очень крутое тѣсто, затѣмъ разровнявъ его, влить еще кипятку такъ, чтобы вода покрывала тѣсто вершка на 2 и когда печь истопится и сильный жаръ нѣсколько сойдетъ, тогда поставивъ туда чугунъ съ затертыми солодами, оставить его въ печи до утра слѣдующаго дня; на другой день утромъ, вынувъ этотъ чугунъ изъ печи, выложить изъ него тѣсто въ семиведерную кадку и дать остыть; между тѣмъ вскипятить воды 5 ведеръ, которую тоже остудить; тогда влить эту кипяченую, но совершенно остывшую воду въ остывшее тѣсто и, размѣшавъ хорошенько, оставить стоять часовъ

12, впродолженіи коихъ разъ 5 помѣшать; по прошествіи 12 часовъ изъ этой жидкости образуется сладковатое сусло; между тѣмъ часа за 2 до истеченія вышеозначеннаго 12-часового срока должно приготовить закваску слѣдующимъ образомъ: взявъ сухихъ дрожжей 18 золотниковъ (на 10 коп.), положить ихъ въ горшокъ, влить воды комнатной стакана 3 и, всыпавъ туда же муки стакана $2^1/_2$, вымѣшать тщательнѣе и, закрывъ горшокъ чистой тряпкой, завязать и поставить около печи для того, чтобы дрожжи скорѣе и лучше взошли; затѣмъ взять мяты простой (не англійской) 1 пучекъ (копеекъ на 10), положить ее въ другой горшокъ, обдать кипяткомъ, чтобы она распарилась, и дать остыть. Затѣмъ обратимся опять къ суслу: по прошествіи 12 часовъ сусло съ солодомъ слить въ другую пятиведерную кадку, выложить туда мяту, дрожжи, всыпать мелкаго сахару 3 фунта; размѣшавъ все хорошенько, дать постоять часовъ 7 или 8 (пока начнется броженіе), тогда образовавшійся квасъ процѣдить въ чистую посуду сквозь самое частое сито и разливать въ бутылки, въ которыя предварительно положить по 1 или 2 изюминки; разливъ въ бутылки, закупорить, обвязать пробки веревочкой (для того чтобы пробки изъ бутылокъ не выскакивали) и дать постоять въ кухнѣ до тѣхъ поръ, пока въ бутылкахъ покажутся пузырки; тогда вынести ихъ въ погребъ на ледъ, а зимой въ подвалъ.

Примѣчаніе. 1. Прежде чѣмъ начинать варить, квасъ должно приготовить двѣ кадки, одну семиведерную, другую пятиведерную, и чугунъ, или карчагу двухведерную и 50 бутылокъ. —2. Когда сусло съ солодовъ сольютъ, тогда, дабы сдѣлать изъ остатковъ второй квасъ, надобно влить на тѣ

же солода кипяченой, но совершенно остывшей воды ведра 3, размѣшавъ хорошенько дать постоять часовъ 8, чаще помѣшивая, и затѣмъ заквасивъ дрожжами въ такомъ же порядкѣ, какъ сказано выше, оставить стоять до тѣхъ поръ, пока начнется броженіе, тогда жидкость всю слить съ солодовъ въ боченокъ, который вынесть въ погребъ на ледъ; черезъ нѣсколько дней образуется очень порядочный квасъ для прислуги.—3. Такъ какъ многимъ не нравится вкусъ гречневой муки, то вмѣсто этой муки можно въ солода положить 2 фунта гречневыхъ крупъ.

№ 2. Кислыя щти.

Пшеничнаго солоду	10	фунт.	Изюму $1/2$ фунта.
Ячменнаго »	8	»	Дрожжей 2 стакана.
Пшеничной муки	5	»	2 кадки пятиведерныя.
Гречневой »	3	»	

Пшеничный и ячменный солода и гречневую муку всыпать въ кадку, а также и пшеничную муку, но только отъ послѣдней отбавить $1/2$ фунта на закваску; между тѣмъ нагрѣвать воду чугунами и вливать въ эту кадку до тѣхъ поръ, пока будетъ полна, затѣмъ дать ей настояться, а послѣ это сусло слить въ другую кадку и оставить до тѣхъ поръ, пока остынетъ до теплоты парного молока, на солодъ же налить холодной воды и заквасить, выйдетъ людской квасъ. Между тѣмъ взять жидкихъ дрожжей 2 стакана, всыпать въ нихъ $1/2$ фунта муки, размѣшать и дать взойти; когда же сусло остынетъ до означенной теплоты, тогда выложить въ него дрожжи, размѣшать и оставить въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока отъ броженія вся жидкость покроется пѣною, тогда сливать въ бутылки, положивши въ нихъ прежде по 1 или по 2 изюминкѣ; послѣ закупоривъ поставить дня на два въ погребъ на ледъ.

№ 3. Лимонадъ-газо.

Взять 8 штукъ лимоновъ, съ 3 изъ нихъ снять кожу прочь, всѣ эти 8 лимоновъ изрѣзать ломтиками, выкинувъ изъ нихъ зерна тоже прочь и изрѣзанные ломтями лимоны сложить въ двухведерную каменную банку, туда же положить 8 фунт. колотаго сахару, $1/2$ лота имбирю истолченнаго и просѣяннаго и $1/2$ лота кремортартору, все это залить кипяченой горячей водой, но такъ чтобы банка была полная, положить на банку 2 палочки и, накрывъ солфеткой, дать остыть до теплоты парного молока; тогда взбить 4 бѣлка, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами жидкихъ дрожжей и выложить въ банку съ лимонадомъ; затѣмъ, размѣшавъ хорошенько, оставить дня на 2 въ теплой комнатѣ, мѣшая оное изрѣдка чистой лапаткой; когда лимонадъ нѣсколько закиснетъ, т. е. будетъ ощущаться во вкусѣ умѣренная кислота, тогда процѣдивъ его сквозьситко, разливать въ бутылки, въ которыя прежде положить по 1 или по 2 изюминки, и разливъ закупорить, засмолить и поставить дней на 5 въ холодное мѣсто, черезъ 5 дней онъ совершенно готовъ.

Провизія.

Лимоновъ 8 штукъ.	Яицъ 4 штуки.
Сахару 8 фунтовъ.	Дрожжей $1^1/_2$ стакана.
Имбирю $1/2$ лота.	Изюму $1/2$ фунта.
Кремортартору $1/2$ лота.	

№ 4. Водица изъ разныхъ ягодъ.

Насыпать въ двухведерную бутыль 12 фунтовъ самыхъ спѣлыхъ и сочныхъ ягодъ, налить на оныя

8 штофовъ воды, $1^1/_2$ штофа водки французской, завязать бутыль бумагой, наколовъ ее булавками, и поставить на солнце, взбалтывая нѣсколько разъ въ день, дать стоять до тѣхъ поръ, пока большая часть ягодъ подымется наверхъ (при этомъ должно замѣтить, что бутыль должна быть не полна вершка на 4), тогда слить съ ягодъ жидкость черезъ суконный чистый мѣшокъ въ другую чистую бутыль, отдѣлить отъ этой жидкости стакановъ 18, развести въ ней 8 фунтовъ мелкаго просѣяннаго сахару рафинада, когда сахаръ распустится, тогда соединить эту жидкость съ жидкостью находящеюся въ бутылѣ и, взболтавъ хорошенько, закупорить пробкой, завязать бумагой и поставить дня на 4 на ледъ. Черезъ 4 дня слить изъ бутыли всю жидкость въ миску осторожнѣе, чтобы не поднять осѣвшій на дно лигаръ, затѣмъ сливать въ бутылки, кои, крѣпко закупоривъ, завязать проволокой или веревочкой и засмоливъ поставить на нѣсколько времени на ледъ, только въ ящикахъ или на доскахъ, но не прямо бутылками на ледъ, ибо отъ этого всѣ бутылки перелопаются. Черезъ нѣсколько дней перенести ихъ въ подвалъ и поставить въ песокъ.

№ 5. Запеканка изъ ягодъ.

Взявъ глиняный кувшинъ, вымыть его и насыпать по горлышко черной смородины или какой угодно ягоды, налить на эти ягоды полный кувшинъ пѣннаго вина двойной очистки, завязать синей сахарной бумагой, исколоть эту бумагу вилкой, намазать тѣстомъ *) и поставить на ночь въ

*) Тѣсто дѣлается такъ: всыпавъ въ деревянную чашку 2 горсти ржаной муки, лить на нее, вымѣшивая, горячей воды столько, чтобы образовалось густое тѣсто.

печь съ утра истопленную, на другой день утромъ вынуть, а печь вновь истопить и на ночь поставить опять туда кувшинъ, на слѣдующее же утро вынуть кувшинъ, дать остыть, а потомъ процѣдить сквозь сито и процѣженный сокъ вылить въ тазикъ, положить сахару (на $3^1/_2$ стакану соку $^1/_2$ фунта сахару), прокипятить слегка и, когда остынетъ, разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ подвалъ.

№ 6. Наливки.

Насыпать въ бутыль вишни или какой угодно ягоды по плечики, налить туда же хлѣбнаго, но очищеннаго отъ сивушнаго масла вина или французской водки по горлышко, завязать чистой тряпкой и поставить въ комнатѣ или въ подвалѣ мѣсяца на 3 или далѣе (чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ вкуснѣе бываетъ), когда понадобится слить съ ягодъ жидкость въ миску и разсыропить слѣдующимъ образомъ: влить въ тазикъ (въ которомъ варенье варятъ) и положивъ на $3^1/_2$ стакана наливки $^1/_2$ фунта сахару рафинада кусками, поставить на плиту, но не давать сильно кипѣть, а только чтобы сахаръ распустился и чтобы наливка чуть-чуть прокипѣла, тогда снять съ плиты, вылить въ миску и дать простыть, послѣ того сливать въ бутылки.

Примѣчаніе. 1. Если наливка дѣлается изъ клубники, или земляники, то этихъ ягодъ насыпать только $^3/_4$ бутыли.—2. Ягоды отнюдь не выжимать при сливаніи.—3. На двухведерную бутыль горсть вишни истолочь съ косточками и положить въ прочія ягоды для того, чтобы вишневая наливка имѣла ароматъ.—4. Если не желаютъ имѣть очень сладкую наливку, то могутъ класть сахару менѣе $^1/_2$ фунта и даже совсѣмъ не подслащать наливку, это зависитъ отъ вкуса.

ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.

Разныя соленья и маринованья.

№ 1. Рыба духовая заливная.

Рыбу какую угодно, осетрину свѣжую, бѣлугу или севрюгу, разнять на части, вымыть, положить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы вода на 1 вершокъ покрывала рыбу, и посоливъ по вкусу, поставить варить на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока рыба сдѣлается мягка и кожа будетъ легко сниматься, тогда вынуть ее на блюдо, дать остыть и сварившіяся части сложить въ банку, а въ отваръ ея влить уксусу столько, чтобы было довольно кисло; выжать сокъ туда изъ 1 лимона, положить перцу зеренъ 20, лавроваго листу штукъ 5 и затѣмъ, отбавивъ отвару чайную чашку, остальной весь отваръ поставить прокипятить; въ отбавленномъ же отварѣ размять $^1/_4$ фунта икры паюсной, обливъ ее прежде небольшимъ количествомъ уксуса, и затѣмъ опустить размятую икру въ кипящій отваръ и дать слегка кипѣть до тѣхъ поръ, пока отваръ сдѣлается чистъ, тогда снять съ плиты, процѣдить сквозь салфетку и дать остыть до теплоты парного молока, вылить въ банку на рыбу, завязать ее и поставить на ледъ или въ подвалъ въ снѣгъ.

Примѣчаніе. На 20 фунтовъ рыбы должно употребить всего въ слѣдующей припорціи: соли 3 столовыхъ ложки, уксусу 3 стакана, перцу 2 столовыхъ ложки, лавроваго листу 5 штукъ, 1 лимонъ и икры паюсной $^1/_4$ фун.

№ 2. Рыба соленая духовая.

Приготовить кадочку деревянную, хмѣлю хорошаго, хрѣну, который должно очистить и искрошить, соли и зернистаго перцу. Рыбу какую угодно, осетрину свѣжую, бѣлужину или севрюжину, разрѣзать на куски, вымыть и дать стечь водѣ; когда же вода стечетъ, натирать каждый кусокъ со всѣхъ сторонъ солью; въ приготовленную кадочку насыпать рядъ хмѣлю и немного хрѣну крошеннаго, положить на этотъ рядъ рыбы и, пересыпавъ солью, перцемъ, хрѣномъ и хмѣлемъ, класть опять рыбу и пересыпать, повторяя такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока кадка будетъ полна; тогда накрыть рыбу чистой тряпкой, наложить кружокъ деревянный, а сверху камень для того, чтобы рыбу нѣсколько прижать; держать ее на льду.

Пропорція должна быть такая: на 1 пудъ рыбы класть $3^1/_2$ фунта соли; если же въ прокъ, т. е. надолго заготовляется рыба, то класть на 1 пудъ рыбы 4 фунта соли. Хмѣль долженъ быть сухой.

№ 3. Вядчину солить.

Взявъ на пудъ свинины 3 фунта соли и 5 золотниковъ селитры (селитру истолочь помельче), перцу 1 столовую ложку, смѣшать и натереть свиные окорока какъ можно лучше, уложить въ кадку и затѣмъ, накрывъ ихъ чистымъ полотномъ, оставить на 12 дней въ подвалѣ, или въ прохладной комнатѣ; а такъ какъ отъ натиранія окороковъ соли остается довольно много, то ее спрятать. Черезъ 12 дней вынуть окорока и опять перетереть этою оставшеюся отъ перваго раза солью и уложить такъ окорока: лежавшіе внизу положить на верхъ, а лежавшіе вверху положить внизъ и

оставить еще на 12 дней, по истеченіи коихъ вынуть окорока, обмыть ихъ тѣмъ разсоломъ, въ которомъ они лежали, и развѣшать ихъ на погребѣ или въ чуланѣ, а если будутъ притомъ посолены и небольшіе куски, какъ-то: покромки, ребра, то ихъ можно оставить въ разсолѣ для употребленія.

Примѣчаніе. 1. Свинину, назначенную для соленія, отнюдь не мыть.—2. Если желаютъ ее коптить, то для этого самое хорошее время мартъ мѣсяцъ. 3. Оставить ее висѣть можно до мая мѣсяца, а въ маѣ уложить въ сухую чистую кадку, пересыпая каждый рядъ отрубями тоже сухими, а сверху насыпать ихъ толстымъ слоемъ, дабы не завелись черви.

№ 4. Огурцы солить.

Выпарить кадку, вставить въ ледъ; между тѣмъ огурцы перебрать, порченые отбросить, а крѣпкіе вымыть Приготовить зелени: листьевъ черной смородины, укропу, экстрагона, дубоваго листу и хрѣну; всю эту зелень изрубить помельче каждую порознь и потомъ усыпать дно кадки рубленой зеленью, взявъ отъ каждой зелени по 1 горсти; на эту зелень высыпать мѣру огурцовъ и опять усыпать рубленой зеленью и хрѣномъ; такъ поступать пересыпая каждую мѣру огурцовъ зеленью до тѣхъ поръ, пока кадка наполнится; затѣмъ разсолить воду и вылить на огурцы; послѣ того закрыть кадку кружкомъ, но такъ чтобы кружокъ входилъ очень плотно.

Примѣчаніе. Вода должна быть колодезная или родниковая, но не рѣчная. Разсолъ дѣлается такъ: на 1 ведро холодной воды кладется $1^3/_4$ фунта соли, которую нужно размѣшать хорошенько, дабы она

распустилась вся; такого разсола лить на каждую мѣру огурцовъ по 1 ведру.

№ 5. Арбузы малосольные.

Поставивъ кадку на ледъ, посыпать на дно ея чистаго рѣчного песку и на него положить 1 рядъ ржаной соломы, тоже сухой, и затѣмъ уже класть арбузы, перекладывая каждый рядъ арбузовъ тоже ржаной соломой; уложивъ такимъ образомъ, заже ржаной соломой; уложивъ такимъ образомъ, закрыть и сверху соломой; затѣмъ залить разсоломъ, который приготовляется такъ: на каждое ведро воды всыпать соли $1^1/_2$ фунта и размѣшавъ вылить на арбузы; когда же кадка съ арбузами наполнится водой, тогда закрыть кружкомъ, а на него положить камень, дабы арбузы нѣсколько осадить въ разсолъ, и такъ оставить на льду.

№ 6. Брусника моченая.

Бруснику перебрать, дурную выкинуть, хорошую, вымывъ въ холодной водѣ, всыпать въ кадочку или въ банку (можно туда же вмѣстѣ положить и яблокъ), затѣмъ вскипятить воды съ сахаромъ въ такой пропорціи: на 1 ведро воды 8 фунтовъ сахару, и когда этотъ сиропъ раза 3 прокипитъ и сахаръ въ немъ распустится, тогда его съ огня снять, дать остыть и тогда вылить его въ бруснику; затѣмъ наложивъ на бруснику чистый кружечекъ, положить на него камень и поставить въ холодное мѣсто на ледъ или въ подвалъ.

№ 7. Грибы маринованные.

Налить въ кастрюлю воды и уксусу въ слѣдующей пропорціи: на 3 стакана воды 1 стаканъ

уксусу, положить туда $^1/_2$ стакана сахару, 1 чайную ложку соли и зеренъ 10 перцу, поставить на огонь, вскипятить; между тѣмъ отобрать бѣлыхъ грибовъ помоложе, вымыть ихъ въ свѣжей водѣ почище и, опустивъ въ кипящую воду съ уксусомъ, варить до тѣхъ поръ, пока грибы сдѣлаются мягки; тогда выложить ихъ въ миску, вылить туда же и отваръ, въ которомъ они варились, дать остыть и когда остынутъ, то переложить ихъ въ банку вмѣстѣ съ отваромъ, закрыть бумагой и, завязавъ, поставить въ погребъ на ледъ недѣли на двѣ; по прошествіи означеннаго времени принесть ихъ изъ погреба, откинуть на рѣшето; когда стечетъ съ нихъ отваръ, разложить въ маленькія банки, пересыпая зернистымъ перцемъ; между тѣмъ налить въ кастрюлю свѣжей воды и уксусу въ пропорціи: на 3 стакана воды 2 стакана хорошаго эстрагоннаго или винограднаго уксусу, 1 чайную ложку соли (съ краями вровень), 2 чайныхъ ложки сахару, зеренъ 10 перцу и $^1/_2$ лавроваго листика, поставить на огонь, вскипятить раза три, затѣмъ выливъ въ миску, дать остыть, потомъ разлить этотъ отваръ на разложенные по банкамъ грибы, а поверхъ этого отвара влить въ каждую банку, дабы не образовалось на верху плесни, по 1 столовой ложкѣ прованскаго масла и затѣмъ закрывъ тряпочкой завязать и засмоливъ вынести въ подвалъ.

Примѣчаніе. 1. Можно вмѣсто засмаливанія завязывать пузырями; для этого пузырь нужно прежде размочить въ водѣ и когда онъ сдѣлается совершенно мягокъ, тогда имъ накрывать и завязывать. — 2. Точно такъ же можно приготовлять шампиньоны и опенки.

№ 8. **Вишня маринованная.**

Насыпать свѣжей вишни полную банку, пересыпая корицей и гвоздикой; затѣмъ вскипятить хорошаго эстрагоннаго уксусу пополамъ съ водой, положивъ на 3 стакана жидкости 1 стаканъ сахару мелкаго и горячій выливъ на вишню, закрыть бумагой, завязать и поставить дня на 4 въ подвалъ, затѣмъ дня черезъ 4 опять слить съ ягодъ жидкость и опять вскипятивъ дать остыть и уже холоднымъ залить вишню, завязать и поставить на ледъ, а зимой въ подвалъ.

Примѣчаніе. На 20 фунтовъ вишни класть корицы и гвоздики по $^1/_4$ фунта.

№ 9. **Смородина красная маринованная.**

Положить въ банку смородины вѣтками и залить ее слѣдующимъ отваромъ: вскипятить уксусу эстрагоннаго пополамъ съ водой, положивъ туда нѣсколько зеренъ перцу, немного корицы, лавроваго листу штуки 2, сахару столько, чтобы было очень сладко, и посолить такъ, какъ обыкновенно солятъ супы. Когда хорошо вскипитъ и сахаръ распустится, дать остыть и, выливъ на смородину, завязать и поставить на ледъ, а на зиму въ подвалъ.

Въ такомъ же отварѣ и точно такъ, какъ сказано выше, приготовляются другія ягоды, фрукты и корни, какъ-то:

№ 10. **Крыжевникъ, сливы.**

№ 11. **Дыня, груша, персики.**

№ 12. **Свекла.**

№ 13. Заготовка изъ ягодъ.

Въ чистыя толстыя бутылки (напримѣръ отъ сельтерской воды или отъ капорцевъ и оливокъ) насыпать ягодъ какихъ угодно: земляники или малины, пересыпая сахаромъ, чтобы былъ рядъ ягодъ и рядъ сахару; такъ насыпать бутылки до самаго верха, потомъ закупорить хорошенько пробками, завязать бичевкой, положить въ кастрюлю, на дно которой предварительно положить немного соломы, налить на эти бутылки холодной воды, такъ чтобы вода покрыла ихъ, поставить на плиту и дать водѣ вскипѣть одинъ разъ; затѣмъ снять кастрюлю съ плиты, когда вода остынетъ, бутылки вынуть, засмолить и вынести на ледъ. Приготовленныя такимъ образомъ ягоды сохраняютъ свой ароматъ и вкусъ, очень хороши для пирожнаго или къ жареной дичи.

№. 14. Пикули.

Взять зеленыхъ турецкихъ бобовъ стручковыхъ, гороху зеленаго, спаржи, цвѣтной капусты.

Турецкіе бобы и горохъ вычистить (т. е. срѣзать кончики), цвѣтную капусту отдѣлить отъ листьевъ и раздѣлить на мелкія части, спаржу оскоблить, изрѣзать и всю означенную зелень обмыть свѣжей водой; между тѣмъ налить въ кастрюлю воды съ уксусомъ въ такой пропорціи: на 2 стакана воды 1 столовую ложку уксусу, 1 десертную ложку сахару и, посоливъ по вкусу, поставить на огонь, дать вскипѣть и, когда закипитъ, опустить туда цвѣтную капусту и спаржу и варить до мягкости; тогда капусту и спаржу вынимать рѣшетчатой ложкой и класть на рѣшето, потомъ въ тотъ же уксусъ опустить приготовленные турецкіе бобы и

горохъ и также варить ихъ до мягкости и послѣ откинуть на рѣшето; затѣмъ прибавить въ кипяченый отваръ уксусу столько, чтобы было очень кисло, перцу, лавроваго листу и, прокипятивъ раза три, слить въ миску, дать остыть, а затѣмъ вареныя и остывшія овощи разложить по маленькимъ баночкамъ, пересыпать зернистымъ перцемъ, залить ихъ остывшимъ уксусомъ; сверху же въ эти банки влить по 1 столовой ложкѣ прованскаго масла, затѣмъ закрывъ банки тряпочкой и бумагой, завязать и засмоливъ поставить въ подвалъ.

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

Варенья, желе и смоквы.

№ 1. Сиропы изъ ягодъ.

Отварить ягоды въ водѣ, откинуть на сито, когда сокъ остынетъ, сварить его съ сахаромъ, положивъ на 2 стакана ягоднаго сока $1\frac{1}{2}$ стакана сахару, но варить недолго, только чтобы сахаръ распустился, т. е. вскипятить не болѣе одного раза; когда остынетъ, разлить въ бутылки, закупорить и поставить на ледъ въ ящикѣ, а зимой держать въ подвалѣ.

№ 2. Свѣжій ананасъ.

Срѣзать съ ананаса кожу прочь, ананасъ изрѣзать ломтями и каждый ломоть разрѣзать на 4 части, потомъ взявъ чистую банку, посыпать дно этой банки мелкимъ сахаромъ и, положивъ туда рядъ изрѣзаннаго ананаса, насыпать слой (въ палецъ

толщины) опять мелкаго сахару; такъ продолжать пока банка наполнится, сверху же на послѣдній рядъ ананаса насыпать сахару слой вдвое толще; затѣмъ банку закрыть бумагой и завязать. Дня через 2 сахаръ на верху растаетъ, тогда опять насыпать сахару такой же слой; послѣ того дня через 4 сахаръ опять растаетъ, а сиропу прибавится; тогда сиропу нѣсколько отлить, а сверху засыпать сахаромъ; такъ продолжать засыпать до тѣхъ поръ, пока на верху образуется изъ сахару твердая корка, тогда болѣе уже не насыпать сахару; ананасъ, такимъ способомъ приготовленный, сохраняетъ свою свѣжесть и ароматъ.

№ 3. Примѣчаніе о вареньяхъ.

1. На одинъ стаканъ ягодъ не кислыхъ, а именно: малины, клубники, земляники и проч., сахару мелкаго класть тоже одинъ стаканъ, а на кислыя ягоды, какъ-то: черной смородины, вишни, костяники, сахару класть на одинъ стаканъ ягодъ $1\frac{1}{2}$ стакана. Отмѣривъ ягодъ, отмѣрить и сахаръ; сахаръ высыпать въ тазикъ, смочить его водой *) и поставить варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ загустѣетъ и будетъ тянуться ниткой, тогда всыпать въ него ягоды.

2. Вскипятивъ раза 3 варенье, снять его съ плиты, выснимать пѣну и дать постоять съ $\frac{1}{4}$ часа и затѣмъ опять ставить на плиту.

3. Отнюдь не варить на сильномъ огнѣ и не давать очень сильно кипѣть.

4. Варенье тогда должно считать готовымъ, когда сиропъ его на ложкѣ при охлажденіи будетъ густѣть.

5. Варенье не должно держать въ подвалѣ, но въ комнатѣ или кладовой.

*) На четыре стакана сахару воды лить $1\frac{1}{2}$ стакана.

№ 4. Варенье изъ крыжовника.

Взять зеленаго крыжовника, вынуть изъ него сѣмячки, ссыпать его въ миску; налить свѣжей воды въ него столько, чтобы онъ былъ покрытъ ею, поставить на двое сутокъ въ ледъ, воду же въ немъ перемѣнять каждый день; между тѣмъ взять простой очищенной водки, настоять вишневымъ листомъ, чтобы водка получила зеленый цвѣтъ; крыжовникъ же через двое сутокъ откинуть на рѣшето; между тѣмъ настоявшуюся водку вылить въ кастрюлю вмѣстѣ съ вишневымъ листомъ и всыпать туда же крыжовникъ; кастрюлю накрыть крышкой, поставить на огонь, дать вскипѣть; затѣмъ, выбравъ изъ кастрюли крыжовникъ, промывать его въ холодной водѣ, перемѣняя воду до тѣхъ поръ, пока въ ягодахъ не останется виннаго запаху; тогда сложить ягоды въ миску, налить свѣжей водою, прибавивъ одну чайную ложку розовой воды, поставить на ночь на ледъ, а на слѣдующее утро откинуть ихъ на рѣшето; когда же вода стечетъ, вымѣрить ихъ стаканомъ и на каждый стаканъ крыжовника отмѣрить $1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару. Сахаръ всыпать въ тазикъ, влить воды, какъ сказано въ примѣчаніи (№ 3), и поставить варить; когда сиропъ будетъ тянуться съ ложки ниткой, тогда опустить въ него крыжовникъ и, нарѣзавъ мелкими кусочками ванили, опустить туда же и варить, выснимывая пѣну до тѣхъ поръ, пока сиропъ на ложкѣ при охлажденіи будетъ гус-

тѣть; тогда снявъ тазикъ съ огня, снимать пѣну и вылить варенье въ миску; когда остынетъ, сложить въ банки.

№ 5. Варенье изъ малины.

Выбрать малины и сколько стакановъ назначится къ варкѣ, столько же стакановъ приготовить мелкаго сахару; сахаръ всыпать въ тазикъ, влить воды, какъ сказано въ № 3, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ загустѣетъ и будетъ при выливаніи съ ложки тянуться ниткой; тогда опустить въ него приготовленную малину и поставивъ на плиту варить на легкомъ огнѣ: вскипятивъ слегка раза 3, снять съ плиты, снять пѣну и выбравъ оттуда чайной ложкой цѣльныя ягоды въ миску, сиропъ процѣдить сквозь рѣшето, затѣмъ слить его опять въ тазикъ и опять варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сиропъ при охлажденіи на серебряной ложкѣ будетъ застывать или осаживаться; тогда вылить его на ягоды, а на другой день сложить въ банку.

№ 6. Варенье желе изъ ягодъ.

Насыпать въ тазикъ черной смородины или другихъ какихъ либо ягодъ, стакановъ 8, влить туда же 3 стакана воды и поставить варить, а когда раза 4 ягоды прокипятъ, тогда, откинувъ ихъ на сито, дать стечь соку, затѣмъ сокъ вымѣрить стаканомъ и на 4 стакана соку класть 3 стакана сахару и варить до тѣхъ поръ, пока на ложкѣ будетъ при охлажденіи скоро густѣть; однимъ словомъ варить не менѣе $1\frac{1}{2}$ часа, потомъ вылить это желе въ фаянсовую посуду.

№ 7. Варенье изъ яблокъ съ ананасомъ.

25 яблокъ анисовыхъ обыкновенной величины и 1 ананасъ средней величины очистить отъ кожи; яблоки разрѣзать, вынуть изъ нихъ сердечки и затѣмъ яблоки, а также и ананасъ, изрѣзать небольшими кусочками, и сколько при измѣреніи выйдетъ стакановъ яблокъ съ ананасами, столько же стакановъ взять и мелкаго сахару; сахаръ высыпать въ тазикъ и, вливъ туда воды въ пропорціи, чтобы на каждые 4 стакана сахару приходилось воды $1\frac{1}{2}$ стакана, поставить на огонь и кипятить до тѣхъ поръ, пока сиропъ загустѣетъ и будетъ съ ложки тянуться ниткой, тогда снять съ огня тазикъ съ сиропомъ, снять пѣну и, выложивъ въ него изрѣзанные яблоки съ ананасомъ, опять поставить на огонь и варить, снимая пѣну, пока яблоки и ананасъ сдѣлаются прозрачны, а сиропъ при охлажденіи на серебряной ложкѣ будетъ густѣть.

Примѣчаніе. Когда нужно снять пѣну, тогда тазикъ должно снимать съ огня.

№ 8. Смоквы вишневыя.

Очистить вишню отъ костей и вымѣрить: сколько стакановъ выйдетъ очищенной вишни, тогда на каждый стаканъ ягодъ приготовить $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару, который и всыпать въ тазикъ, влить туда же воды (смотри о пропорціи воды въ № 3) и поставивъ на огонь, кипятить до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно распустится, тогда всыпать туда приготовленныя ягоды и, прокипятивъ ихъ минутъ 20, снять съ огня, снимать пѣну и откинуть на рѣшето, поставить подъ рѣшето чистую миску, когда же сиропъ стечетъ, вылить его

опять въ тазикъ и, поставивъ на огонь, кипятить пока загустѣетъ, тогда вылить этотъ сиропъ изъ тазика въ фаянсовой сосудъ и когда онъ совершенно остынетъ, закрыть бумагой и завязать—это выйдетъ желе. Остывшія же ягоды разложить въ одинъ рядъ на фаянсовое блюдо и, посыпавъ мелкимъ сахаромъ, поставить на ночь въ печь, на другой день утромъ, вынувъ ихъ изъ печи, дать остыть и когда ягоды остынутъ, перемѣшать ихъ и разложивъ опять по блюду, вновь посыпать сахаромъ и на ночь опять поставить въ вольный духъ; на слѣдующее же утро вынуть ягоды и когда онѣ совершенно остынутъ, сложить въ банку, пересыпая ихъ сахаромъ, и потомъ банку закрыть бумагой и завязать

№ 9. Смоквы яблочныя.

Очистивъ яблоки отъ кожи, разрѣзать каждый яблокъ на 4 части *), сердечки изъ нихъ вырѣзать, затѣмъ изрѣзанные яблоки взвѣсить и на каждый фунтъ яблокъ отвѣсить $^3/_4$ фунта сахару мелкаго; послѣ того сахаръ высыпать въ тазикъ, налить воды въ слѣдующей пропорціи: на 4 фунта сахару $2^1/_2$ стакана воды, поставить на огонь и кипятить до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно распустится, тогда снять тазикъ съ огня, положить въ этотъ сиропъ изъ изрѣзанныхъ яблокъ столько, чтобы въ тазикѣ не было тѣсно, и поставить опять на огонь; варить яблоки до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются прозрачны, тогда снять съ огня и, вынимая яблоки ложкой, раскладывать ихъ на чистое

*) Если же яблоки очень крупны, тогда разрѣзать каждый изъ яблокъ на 8 частей.

рѣшето; когда же всѣ яблоки будутъ вынуты, тогда въ этотъ сиропъ *) опустить и остальные яблоки, которые также варить до прозрачности; когда же все количество яблокъ будетъ переварено, тогда сиропъ нѣсколько разъ прокипятить, чтобы онъ загустѣлъ; послѣ того слить его въ фаянсовый сосудъ и остудить—это будетъ яблочное желе. Яблоки же съ рѣшета снять на блюдо осторожнѣе, дабы не смять ихъ, и разложивъ на блюдѣ, посыпать сахаромъ и поставить на ночь въ печь, въ вольный духъ; на другой день утромъ вынуть ихъ изъ печи и когда они остынутъ, перевернуть на другой бокъ и, опять посыпавъ сахаромъ, поставить еще разъ на ночь въ печь въ вольный духъ; на слѣдующее же утро, по вынутіи ихъ изъ печи, дать имъ остыть и потомъ, сложивъ въ банку, пересыпать сахаромъ.

ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

№ 1. Шеколадъ варить.

Взять 1 чайную чашку шеколаду, 2 чайныхъ чашки цѣльнаго молока и 1 обыкновенный кусокъ сахару.

Молоко съ сахаромъ вскипятить и во время кипѣнія всыпать въ него шеколадъ, мѣшая въ то же время вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока шеколадъ вскипитъ и вспѣнится.

*) Если сиропъ сдѣлается очень густъ, то въ него прибавить 1 стаканъ воды и 1 ф. сахару, затѣмъ, прокипятивъ одинъ разъ, сложить въ него остальные яблоки.

№ 2. Хорошая яичница.

Выпустить на глубокую тарелку или въ салатникъ сколько нужно яицъ, напримѣръ яицъ 8, разболтать ихъ хорошенько ложкой, затѣмъ влить туда 3 столовыхъ ложки сливокъ, всыпать 2 чайныхъ ложки съ краями вровень соли и опять взболтать хорошенько. Между тѣмъ распустить на сковородѣ сливочнаго масла 2 столовыхъ ложки и когда масло распустится, тогда вылить въ это масло разболтанныя со сливками яйца и мѣшать до тѣхъ поръ, пока яичница нѣсколько загустѣетъ; тогда, снявъ сковороду съ огня, перемѣшать яичницу и подавать.

